Das Mixer-buch

Bereitungsvorschriften
für alle Punsche, Bowlen
Misch- und andere Getränke

1640 Rezepte

von

A. Brehmer

Krieg's Haushaltbücherei - Band III/IV

Das Mixerbuch

Bereitungsvorschriften für alle Punsche, Bowlen
Misch- und andere Getränke

1640 Rezepte von

A. Brehmer

2. Auflage

1 9 W K 2 4

Walter Krieg Verlag Leipzig

Alle Rechte,
besonders das der Übersetzung in fremde Sprachen,
vorbehalten.

Copyright by Walter Krieg Verlag Leipzig 1924

Vorwort.

Von einer langen Abhandlung über die Geschichte der Getränke wollen wir absehen, da wir annehmen, daß diese hinlänglich bekannt ist. Wir wissen, daß schon die Griechen und Römer ihre gemischten Getränke hatten, ebenso die Germanen, wie uns die verschiedenen Zeitschriftsteller berichten. Auch die weitere Entwicklung der Punsche (aus dem Sanskritwort Pantscha gebildet), der Bowle (altdeutsch bolle, das die Engländer in bowl umwandelten, womit das Gefäß bezeichnet wurde, in dem man das Getränk anrichtete), bis zu den American drinks oder Mixed drinks wollen wir nicht ausführlicher behandeln, sondern uns nur mit der praktischen Herstellung der Getränke beschäftigen.

Daß dieses Buch in der bekannten Sammlung „Kriegs Haushaltbücherei" aufgenommen wurde, dürfte das beste Zeugnis für seine Güte sein. Eine derartig umfangreiche Sammlung von Rezepten, die in einem Menschenalter von dem Verfasser in den verschiedensten Weltteilen mit großer Liebe und Sorgfalt zusammengetragen wurden, existiert noch nicht. In der Geschichte der Getränke ist damit eine fühlbare Lücke ausgefüllt, und wir hoffen, daß nicht nur Gastronomen das Erscheinen dieses Rezeptbuches begrüßen, sondern daß es den Berufskollegen des Verfassers ein wertvolles Handbuch sein möge.

Der Verfasser.

Mixed oder American drinks.

Zur Herstellung dieser Getränke gehört eine gewisse Erfahrung, Übung und Kunst, und jeder Bartender und Mixer in Amerika, von denen jeder seine Spezialität hat, ist eine gesuchte Persönlichkeit, wenn er sein Fach gut versteht.

Diese Getränke teilt man allgemein in zwei Gruppen ein, je nachdem sie mehr oder weniger Mineralwasser enthalten in Short drinks und Long drinks. Außerdem werden sie aber auch in verschiedene Abteilungen nach ihrer Bereitungsweise und Mischung zerlegt, wie es in Aufführung der Rezepte in der nachfolgenden Weise geschieht.

Erforderlich ist zur Bereitung der Mischgetränke ein Schüttelapparat, Schüttelbecher, und zu den Cocktails eine Cocktailmaschine. Der Schüttelapparat besteht meistens aus zwei Bechern aus Metall oder Glas, die fast aufeinander passen. In diesen werden die Getränke bereitet und dann in den Gläsern fertig gemacht. Zu den verschiedenen Getränke-Gruppen gehören Spezialgläser von besonderer Form und lange Limonadenlöffel. Die nötigen Ingredienzen ergeben sich aus den Rezepten.

Bowlen.

Zu den in Deutschland gebräuchlichsten Bowlen wird meistens leichter Moselwein verwendet; dann auch Rheinwein, je nach Geschmack. Amerikaner und Engländer lieben entgegen dem Geschmack der Deutschen möglichst viele Zusätze, wie die nachfolgenden Rezepte zeigen werden.

Punsche

kalte, warme und heiße.

Die Hauptbestandteile des warmen und heißen Punsches sind Rum, Arrak, auch Kognak, Wein, Bier, Milch, Eier, Tee, Zucker und Zitronensaft. Auch frische Früchte und verschiedene Frucht- und Punsch-Essenzen werden mit verwendet.

Punsch, warm.

Admiral. Man koche eine Flasche Rotwein mit 250 g Zucker, 1 Stück Zimt und 1 Schote Vanille 15 Minuten lang, füge dann 6 mit etwas kaltem Wein bereits schaumig gerührte Eidotter hinzu, schlage nun die Mischung mit der Schneerute über dem Feuer schaumig und richte in Tassen an.

Ale Berry. Man lasse 2 reichliche Eßlöffel voll Hafergrütze auf dem Feuer eine Stunde lang in Wasser aufquellen, seihe die Flüssigkeit durch, menge sie mit ⅔ Liter siedendem Bier oder Porter, gieße die Mischung in eine Kasserolle, lasse sie aufkochen, reibe etwas Ingwer und beliebiges anderes Gewürz (nach Geschmack) dazu und süße das Ganze vor dem Anrichten.

Ale Cup. Man schlage 3 Eidotter mit je 7 g Muskatnuß, gestoßenem Ingwer, Zimt und 84 g gestoßenem Kandiszucker schaumig, erhitze 2 Liter gutes Ale und ¼ Liter Gin, quirle die Eier hinein und richte sofort noch schaumig an.

Ale Cup oder Jehus Nectar. Man quirle etwas geriebenen Ingwer, 1 Weinglas voll Gin und Bitters und ½ Liter heiß gemachtes gutes Ale schaumig und richte an.

Ale Cup, Cambridge. Man koche je 28 g Nelken, Zimt und Muskatblüten in 1½ Liter Wasser 1 Stunde lang, seihe die Flüssigkeit durch, füge 84 g Zucker, den Saft und die feine Schale einer Zitrone, 1½ Liter gutes Ale und ⅛ Liter Sherry zu, erhitze die Flüssigkeit, lege eine mit Muskatnuß bestreute geröstete Semmelscheibe hinein und richte an.

Ale Flip. Man koche 1¾ Liter Ale, 1 Eßlöffel voll Zucker, etwas Muskatblüte, 1 Nelke, 1 Stückchen Butter in einer Kasserolle auf, schlage 1 Eiweiß und 2 Eidotter mit einem Eßlöffel voll Bier schaumig und quirle dies in vorstehende Mischung.

Ale Posset (1). Man gieße ½ Liter siedende Milch über eine geröstete Semmelscheibe, füge 1 geschlagenes Eidotter, etwas Butter, Muskatnuß und Zucker nach Belieben hinzu, vermische die Milch mit ½ Liter heißem Bier und lasse das Ganze einige Minuten kochen.

Ale Posset (2). Man tue eine mit Butter bestrichene geröstete Brotscheibe in 1 Liter Ale, füge geriebene

Muskatnuß, Zucker und ½ Liter Sherry zu, menge gut und richte heiß an.

Ale Posset „Sir Walter Baleigh". Man vermenge ¼ Liter Ale, füge 1 Liter gewürzte siedende Sahne zu, seihe die Mischung durch ein Haarsieb und richte an.

Alliance de Neufchatel. Man rühre 8 Eidotter mit 500 g gestoßenem Zucker und dem Saft zweier Apfelsinen zu einer dicken Masse, erhitze 2 Flaschen Rotwein mit einer klein geschnittenen Schote Vanille bis zum Kochen, gieße den heißen Wein unter beständigem Quirlen oder Schlagen unter die bereitete Masse und richte schaumig an.

An Stelle der Schote Vanille kann auch 1 Flasche Vanille-Likör verwendet werden.

Alymeth. Man koche 1 Flasche Burgunder mit 500 g Zucker, ½ Stange Zimt, etwas Muskatblüte, Koriander und 2 Lorbeerblättern, zünde die Flüssigkeit an, lasse sie brennen bis die Flamme von selbst erlischt und richte an.

Amazonen-Punsch. Man verrühre 6 Eidotter mit etwas Vanille, 250 g Streuzucker, der dünnen Schale einer Zitrone und ¼ Liter abgekochter kalter Sahne, entferne hierauf die Zitronenschale, gieße unter fortwährendem Rühren 1¼ Liter kochende Sahne und nach 2—3 Minuten immer weiterrührend ½ Liter feinen Kognak und 1 Flasche Rheinwein in die Mischung und richte den Punsch heiß an.

Amerikanischer Punsch. Man bereite einen Aufguß von 20 g Tee, 10 g Zimt, 5 g Ingwer, 1 g spanischem Pfeffer und der Schale von 2 bitteren Pomeranzen, lasse sodann 300 g Zucker in einer Kasserolle mit 2 Flaschen Rum zergehen, zünde den Rum an, lasse ihn 5 Minuten brennen, seihe den Teeaufguß durch ein Tuch zu dem Rum, füge den Saft von 3 Zitronen dazu, seihe die Flüssigkeit nochmals durch und richte den Punsch heiß an.

Ananas-Punsch. Man erhitze 3 Flaschen Rotwein, ¼ Liter Arrak, füge 375 g Zucker, den Saft von 3 Zitronen und ½ Liter starken Tee zu, gieße die Flüssigkeit in eine Terrine, in die man bereits einige Stunden zuvor mehrere stark mit Zucker bestreute mit 1 Glas Madeira übergossene Ananasscheiben gelegt hat, rühre gut um und richte heiß an.

Ebenso verfahre man bei Bereitung von Aprikosen-, Melonen- und Pfirsich-Punsch, nehme natürlich an Stelle der Ananas die betreffende Frucht.

Ananas-Punsch (2). Man löse 750 g Zucker in 3 Liter siedendem Wasser auf, gieße 1 Flasche alten Jamaikarum, 3 Flaschen Rheinwein und 2 Flaschen Champagner hinzu, lasse die Mischung auf einem heißen Herde 1 Stunde lang ziehen, füge den ausgepreßten Saft einer geriebenen Ananas hinzu und richte den Punsch heiß an.

Apfel-Punsch. Man tue 6—8 geschälte in Scheiben geschnittene Borsdorfer Äpfel in eine Terrine, übergieße sie mit 1 Flasche Rheinwein, lasse sie gut zugedeckt 1 Stunde lang ausziehen, presse dann den Saft der Äpfel sorgfältig aus, füge ihn dem Wein wieder zu, erhitze hierauf in einem irdenen Topfe 2 Flaschen Rheinwein mit 375 g Zucker bis zum Kochen, füge ½ Flasche Rum oder ¼ Flasche Arrak zu, gieße die Mischung in den Apfelwein und richte den Punsch heiß oder auch erkaltet und auf Eis gestellt an.

Apfelsinen-Punsch. Man reibe die Schale von drei Apfelsinen und 1 Zitrone auf 750 g Zucker ab, presse 6 Apfelsinen und 1 Zitrone darüber aus, füge 1 Liter Wasser, 1 Flasche Rheinwein, Jamaikarum nach Belieben und ½ Schote Vanille hinzu, erhitze die Flüssigkeit bis zum Kochen und richte an.

Apfelsinen-Punsch (2). Man reibe die Schale von 3 Apfelsinen auf Zucker ab, presse den Saft von 6 Apfelsinen und 2 Zitronen darauf, bringe den Zucker mit 1 Flasche Weißwein, 1 Liter Wasser und ½ Kilo Zucker zum Kochen, gieße 2 Flaschen Weißwein und ¾ Liter Arrak oder Rum hinzu und richte nach Belieben heiß oder kalt an.

Arrak-Punsch. Man reibe die Schale von 3—4 Zitronen auf 375 g Zucker ab, löse diesen in 1 Liter heißen starken Tee auf, presse den Saft von 6—8 Zitronen hinein, gieße ½ Liter feinen Arrak zu und richte heiß an.

Aprikosen - Punsch. Zubereitung, siehe Ananas-Punsch.

Arrak-Schaum. Man löse 125 g Zucker in ¼ Liter Arrak auf, füge dann 1 Liter saueren Rahm hinzu, schlage die Mischung zu Schaum und richte in Gläsern an.

Arrak-Punsch (2). Man schneide 6 Zitronen in dünne Scheiben, begieße sie mit ¼ Liter Arrak, lasse 6 Stunden ziehen, gieße diesen alsdann vorsichtig ab, löse in ¾ Liter kochendem Wasser 500 g Zucker auf, füge den Arrak hinzu, lasse das Ganze erkalten, und serviere in kleinen Punschgläsern.

Baroneß-Punsch. Man löse 1 Eßlöffel voll Honig und ½ Liter Zitronensülze in 1 Liter heißen grünen Tee auf, lasse die Mischung bis zum Gebrauch heiß stehen, gieße vor dem Anrichten 2 Flaschen Old Dublin Whiskey, 1 Glas Curaçao und ½ Glas voll Kognak dazu und serviere warm.

Ball-Punsch. (Devonshire Vorschrift.) Man menge 1 Flasche Whiskey, 1 Flasche Rum, ½ Flasche Brandy (Kognak), ¼ Flasche Portwein mit 750 g Zucker und 1 Weinglas voll Zitronensaft, gieße nach Belieben siedendes Wasser hinzu und richte an.

Bavaroise von Himbeeren. Man zerdrücke ½ Liter Himbeeren, löse 250 g Zucker in ½ Liter Wasser auf, gieße dasselbe über die Himbeeren, seihe nach 4 Stunden die Flüssigkeit durch ein Haarsieb, füge 1 Liter Rheinwein und 6 Eidotter hinzu, quirle die Mischung über dem Feuer recht schaumig und richte heiß an.

Bavaroise von Vanille. Man schlage 4 ganze Eier und 4 Eidotter mit etwas Weißwein in einer Kasserolle gut durcheinander, reibe 1 Schote Vanille auf 500 g Zucker ab, schütte diesen in die Mischung, füge etwas Zimt und 1 Liter Weißwein hinzu, quirle das Ganze über dem Feuer recht schaumig und richte heiß an.

Bavaroise von Zitronen. Man reibe die Schale von 2 Zitronen auf 500 g Zucker ab, presse den Saft derselben darüber, gieße 1 Liter siedendes Wasser und 1 Flasche Burgunder zu und richte nach Belieben heiß oder kalt an.

Bayrischer Punsch — Ponche à la bavaroise. Man reibe die Schalen von 3 Zitronen auf 500 g Zucker ab, presse den Saft der Zitronen darüber, übergieße die Mischung mit 1 Liter Wasser und 2 Flaschen Burgunder, bringe sie rasch zum Kochen, seihe sie dann durch ein Flanelltuch und richte heiß an.

Beer Cup. Man quelle 1 Liter Porter oder Flaschenbier mit einem Teelöffel voll Zucker, 1 gerösteten Brot-

schnitte, Muskatnuß und Ingwer ½ Stunde lang auf und richte an.

Bier-Grog. Man schlage 4 Eier mit ¼ Liter Bier schaumig, füge 125 g Zucker, etwas Zimt und 1 Zitronen-Schale zu, quirle das Bier über dem Feuer bis es zu kochen anfängt und richte in Gläsern an.

Bier-Punsch. Man koche 1 Liter Bier mit 125 g Zucker und 1 Stück Zimt, quirle 4 Eier mit 1 Weinglas voll alten Jamaika-Rum zu Schaum und tue sie unter fortwährendem Quirlen in das heiße Bier.

Bier(Beer)-Chaudeau. Man schlage 2 Eier mit etwas Wein schaumig, quirle sie in ½ Liter Bier, füge 1 Teelöffel voll Zucker, 1 Stück Zimt und 1 kleines Stück Zitronenschale zu, quirle das Ganze über dem Feuer zu Schaum und richte in Gläsern an.

Billy Dawson's Punch. Man tue die dünne Schale einer Zitrone in ⅛ Liter Rum, ⅛ Liter Brandy, 1/16 Liter Arrak, 1/16 Liter Brown-Stout, menge gut, seihe die Mischung durch, zuckere sie nach Belieben, gieße ½ Liter siedendes Wasser mit etwas Zitronensaft dazu und richte an.

Bischof. Man erhitze 1 Flasche Rotwein mit 125 g Zucker bis zum Kochen, füge 2—3 Eßlöffel voll Bischof-Essenz hinzu und richte an.

Bischof (2). Man lasse den Saft und die Schalen von 6 Pomeranzen mit je 30 g Zimt, Koriander und ½ zerriebenen Muskatnuß 24 Stunden lang in ½ Flasche Kognak ziehen, erhitze 2 Liter Rotwein bis zum Kochen, zuckere ihn nach Belieben, gebe 4 kleine Gläser voll obiger Mischung zu, rühre um und richte heiß an.

Bischof (3). Man übergieße 400 g Zucker mit 2 Flaschen Rotwein, füge 10 g Zimt und die Schale von 2 bitteren grünen Pomeranzen hinzu, erhitze die Flüssigkeit bis zum Kochen, seihe den Punsch durch und richte heiß an.

Bischof (4). Man röste über gelindem Kohlenfeuer 3—4 Pomeranzen schön braun, zerdrücke sie noch warm, vermenge sie mit 125 g Zucker, erhitze 3 Flaschen Rotwein bis zum Kochen, gieße ihn über die Pomeranzen und richte an.

Bischof (5). Man stecke 12 Nelken in 1 Apfelsine, röste diese schön braun, menge etwas Zucker, Zimt,

Nelken, Ingwer und englisches Gewürz mit ¼ Liter Wasser und 1 Flasche Portwein, gieße die Mischung über die Apfelsine, erhitze das Ganze bis zum Kochen und richte an.

Bischof (6). Man spicke 1 Zitrone mit Nelken, lege sie bräunlich geröstet in eine Terrine, löse 200 g Zucker mit etwas Muskatnuß, Ingwer, Zimt, 2 Nelken, 1 Stück Zitronenschale in ½ Liter Wasser, ¼ Liter Portwein und 1 Flasche Rotwein auf, seihe die Flüssigkeit durch ein Tuch, erhitze sie bis zum Kochen, gieße sie über die geröstete, zerdrückte Zitrone, füge 1 Weinglas voll Kirschbranntwein zu und richte den Punsch heiß an.

Bishop à la Cutler. Man schlage 8 Eidotter schaumig, quirle sie in 1 Liter siedende Milch, füge 2 Liter Whiskey zu, zuckere nach Belieben und richte mit Muskatnuß überstreut an.

Bishop Oxford. Nightcap. Man koche je 7 g Nelken, Muskatblüte, Ingwer, Zimt und neues Gewürz ½ Stunde lang in ⅓ Liter Wasser, gieße ½ Flasche Portwein dazu, lege 1 mit Nelken gespickte, geröstete Zitrone hinein, reibe die Schale einer andren Zitrone auf 112 g Zucker ab, schütte diesen in eine Terrine, presse den Saft der Zitrone darüber, gieße den heißen Wein und die andere ½ Flasche Portwein hinzu und richte den Punsch heiß an.

Bracket. Mischung aus erhitztem Ale, Pfeffer und Ingwer.

Brändel - Punsch — Punch à la diable. Man lege 2 Eisenstäbe oder 1 Drahtrost über einen neuen ausgekochten irdenen Topf, tue 1 Kilo mit 1 Flasche Rum begossenen Zucker darauf, zünde diesen an und lasse ihn gänzlich in den Topf träufeln, gieße sodann 2 bis 3 Flaschen Weißwein und 1 Liter nicht zu starken Tee hinzu, presse den Saft 1 Zitrone und 1 Apfelsine über die Mischung und lasse das Ganze bis zum Anrichten 3 Stunden in einer nicht allzu heißen Ofenröhre stehen.

Brandy-Punch. Man koche 375 g Zucker, die Schale von 2 Zitronen, ein wenig Zimt, Muskatnuß und Nelken in ⅓ Liter Wasser, füge 1 Flasche Brandy (Kognak) und den Saft der beiden Zitronen dazu, zünde die Mischung an und richte brennend an.

Brenner. Man koche 1 Liter Burgunder-Wein mit 6 g Zimt, 4 Nelken, der Schale 1 Zitrone und 500 g

Zucker auf, seihe den Wein in eine Terrine, brenne ihn an und serviere sofort nach Erlöschen der Flamme.

Bristol-Punch. Man löse Zucker, den Saft und die Schale 1 Zitrone mit etwas siedendem Wasser auf, nehme nach ½ Stunde die Zitronenschale heraus und gieße siedendes Wasser und Rum zu, auf jeden Liter Wasser den Saft 1 Zitrone, die Schale einer halben, ⅜ Liter Rum und Zucker nach Belieben nehmend.

Burgunder-Punsch. Man übergieße die Schalen von 2 hochroten Apfelsinen in einer Terrine mit ½ Liter siedendem Wasser, lasse sie gut zugedeckt einige Stunden stehen, gieße sodann ½ Kilo in Wasser geklärten und mit dem Saft von 6 Apfelsinen vermengten Zucker zu, entferne die Schalen, gieße 2 Flaschen Burgunder und ½ Flasche Arrak in die Mischung, erhitze sie, und richte an.

Burning-Punch. Man erhitze 1 Flasche Rotwein, 1½ Flasche Rheinwein, ½ Liter Rum mit 1½ Kilo Zucker bis zum Kochen, zünde dann die Mischung an, gieße sofort nach Erlöschen der Flamme heißes Wasser oder Tee nach Belieben zu und richte an.

Cardinal. Man erhitze 1 Flasche Weißwein mit 125 g Zucker bis zum Kochen, füge 2—3 Eßlöffel voll Cardinal-Essenz hinzu und richte an.

Cardinal (2). Man erhitze 3 Flaschen Rhein- oder Moselwein mit ½ Flasche Rotwein, der feinen Schale einer Pomeranze und 250—300 g Zucker bis zum Kochen und richte an.

Cardinal (3). Man verreibe die Schalen von 2 Zitronen, 1 Apfelsine und 1 Pomeranze auf 500 g Zucker, presse den Saft dieser Früchte darüber, füge 3 Flaschen Weißwein, 1 Stück Zimt und ½ Schote Vanille zu, erhitze die Mischung bis zum Kochen, tue noch 3—4 Löffel voll Bischof-Essenz hinein und richte nach Belieben heiß oder kalt an.

Cardinal (4). Man schneide 3 bittere Apfelsinen in Scheiben, füge 3 Tropfen Zimtessenz, 3 gestoßene Kardamon-Körner und 110 g in ½ Liter siedendem Wasser gelösten Gersten-Zucker zu, lasse das Ganze ½ Stunde lang langsam kochen, seihe es durch ein Haarsieb, gieße 1 Flasche Champagner hinzu und richte heiß an.

Caudle. Man koche ½ Liter Hafer-Grütze, seihe die Flüssigkeit durch, quirle allmählich 1 in etwas Wasser

verrührtes Eidotter hinein, füge 1 Glas Portwein, etwas geriebene Muskatnuß und 4 Stück Zucker zu und richte an.

Caudle brown. Man koche etwas Hafer-Grütze, die dünne Schale einer Zitrone, etwas Muskatblüte, etwas geriebenen Ingwer und 1 Eßlöffel voll braunen Kandiszucker auf, seihe die Flüssigkeit durch ein Haarsieb, gieße ½ Liter heißes Porter oder Ale zu und richte heiß an.

Champagner-Eier-Punsch. Man tue 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Weißwein, die Schale einer auf Zucker abgeriebenen Zitrone, den Saft derselben, 500 g Zucker, 1 Schote Vanille und 8 gequirlte Eier in eine Terrine, bringe diese ins Wasserbad, schlage die Masse zu dickem Schaum, füge Rum und Arrak nach Belieben hinzu und richte an.

Champagner-Punsch. Man koche 750 g Zucker in 1½ Liter Wasser, füge den Saft von 5 Zitronen, ½ Flasche Arrak, sowie 1 Flasche Champagner hinzu und richte heiß an.

Champagner(Creme)-Schaum. Man rühre 8 Eidotter und 5 ganze Eier mit 250 g Zucker zu Schaum, füge die auf Zucker abgeriebene Schale 1 Apfelsine und allmählich ¼ Flasche Champagner zu, immer unter fortwährendem Schlagen mit der Schneerute, erhitze die Mischung auf mäßigem Feuer und richte warm an.

Campichello. Man rühre 12 Eidotter mit 1 Kilo Zucker, an dem man die Schalen von 2 Apfelsinen abgerieben hat, dem Safte dieser Apfelsinen, dem von 3 Zitronen und 3 Flaschen Rotwein gut durch, erhitze die Mischung über schwachem Feuer, schlage sie mit der Schneerute schaumig, gieße, wenn die Masse zu kochen beginnt, vorsichtig 1 Flasche Rum zu und richte sofort an.

Chaudeau. Man quirle 1 Liter guten Bordeauxwein, 500 g Zucker und ½ klein geschnittene Vanillen-Schote mit 6 Eidottern über mäßigem Feuer bis die Mischung dick zu werden anfängt, und richte an.

Chaudeau (2). Man quirle ½ Liter Weißwein, 250 g Zucker, auf dem die Schale 1 Zitrone abgerieben worden ist, den Saft dieser Zitrone und zweier Apfelsinen mit 8 Eidottern und etwas gestoßenem Zimt über mäßi-

gem Feuer bis die Masse dick zu werden anfängt und richte an.

Chorister. Man vermische und erhitze ⅛ Liter Weißwein, 2 Tropfen Peru-Balsam, 56 g Zucker und ⅛ Liter Wasser, quirle 3 mit 3 Eßlöffel voll kaltem Wasser geschlagene Eidotter hinein und richte schaumig an.

Churchwarden. Man übergieße 1 geröstete Zitrone mit 1 Flasche süß gewürztem Roussillonwein, füge ½ Liter mit 125 g Zucker gesüßten Tee zu und richte an.

Claret-Punch. Man erhitze 2 Flaschen französischen Rotwein mit 500 g Zucker und dem Safte von 3 Zitronen bis zum Kochen, nehme die Flüssigkeit sodann vom Feuer, gieße 1½ Flasche besten Arrak zu und richte heiß an.

Claret-Punch (2). Man koche 250 g Zucker, 6 g Zimt, 3 g gestoßenen Ingwer, 3 g gestoßene Nelken und die Schale 1 Apfelsine mit ¼ Liter Wasser zu Sirup, schäume gut ab, gieße 2 Flaschen Rotwein zu, erhitze das Ganze bis zum Kochen und richte an.

Coleman's Rum-Punch. Man mische ½ Liter Rum, ½ Liter Shrub, ¾ Liter Kognak, 1 Likörglas voll Maraschino oder Curaçao, 125 g Zucker, 1 Teelöffel voll Zitronensäure und 2 Liter siedendes Wasser gut durcheinander und richte heiß an.

Copus Cup. Man röste 1 mit Nelken gespickte Zitrone schön braun, vermenge ⅛ Liter Brandy und ⅛ Liter Noyau mit 14 g gestoßenem Zimt, tue die mit einem Löffel eingedrückte Zitrone auf 1 geröstete Brotscheibe, füge 112 g Zucker, 2 Liter heiß gemachtes Ale und die obige Branntwein-Mischung zu, lasse das Ganze ¼ Stunde lang stehen und richte an.

Councillor's Cap. Man menge 125 g Zucker, auf dem die Schalen zweier Apfelsinen abgerieben worden sind, ¼ Liter Apfelsinensaft, den Saft 1 Zitrone und ¼ Liter Brandy (Kognak) mit ½ Liter siedendem Wasser und richte an.

Czay. Man koche gröblich gestoßenen Mais 1 Stunde lang in Wasser, seihe die Flüssigkeit durch, setze Rum und Zucker nach Belieben zu und richte an.

Crahamball. Man koche 2 Flaschen Porter mit ¼ Liter Rum und 56 g Zucker wenige Minuten lang auf, füge 7 zu Schaum gequirlte Eier hinzu und richte in Gläsern an.

Crambambuli. Man gieße in einen emaillierten Topf 1 Flasche Arrak, zünde ihn an, schmelze über der Flamme 250 g Zucker, lasse diesen gänzlich in den Arrak träufeln und richte dann sofort an.

Cutler's Rum-Punch. Man zerstoße die feinen Schalen zweier Zitronen mit 200 g Zucker in einem Mörser, gieße den Saft der Zitronen darüber, füge 1 Flasche Brandy, ½ Liter Rum und ¼ Liter Sherry zu, rühre die Mischung gut durch, gieße 1 Liter siedendes Wasser darüber, lasse den Punsch ¼ Stunde lang ziehen und richte heiß an.

Damen - Punsch — Ladies' Punch. Man bringe die dünnen Schalen sowie den Saft von 3 Blutapfelsinen und den Saft von 4 Zitronen mit 1 Liter siedenden Wasser in eine Terrine, lasse sie zugedeckt 3 Stunden lang stehen, seihe hierauf die Flüssigkeit durch, füge 1 Liter geklärten Zucker-Sirup, 1 Liter Brandy, ½ Liter St.-Croixrum und die Abkochung von 14 g Zimt in 1½ Liter Wasser zu, erhitze die Mischung bis zum Kochen und richte in Gläsern an.

Dreifuß. Man bringe 1 Liter feinen Rotwein mit 125 g Zucker, 7 g Zimt, 4 g Vanille und 2 Nelken zum Kochen, setze 8—10 in kaltem Rotwein zerquirlte Eidotter zu, schlage die Mischung einige Minuten über dem Feuer bis sie nochmals aufkocht und richte an.

Dreifuß (2). Zubereitung wie vorstehend, nur nehme man 2 Flaschen Rotwein, 33 g Zimt, 5 g Vanille und 250 g Zucker.

Egg Flip. Man schlage 6 Eidotter zu Schaum, füge ½ geriebene Muskatnuß, 250 g Zucker und 1 Weinglas voll Whiskey hinzu, gieße 1 Liter heißes Ale darüber, quirle die Mischung gut durch und richte heiß an.

Egg Flip (2). Man schlage 2 Eidotter und 4 ganze Eier mit 2 Eßlöffel voll Zucker schaumig, gieße allmählich ½ Liter siedendes Wasser darüber, füge 2 Weinglas voll Brandy und 1 voll Rum zu und richte an.

Egg Nogg. Man rühre 2 Eidotter mit etwas Muskatnuß, 1 Dessertlöffel voll braunem Kandiszucker und 1 Teelöffel voll geriebenem Ingwer schaumig, bringe ½ Liter Ale mit 1 Stück Zimt und 1 Glas voll Sunshine-Rum zum Kochen, gieße die Flüssigkeit über die Eidotter und schlage das Ganze zu Schaum.

Eier - Glühwein — Mulled wine with eggs. Man schlage 3 Eier mit 56 g Zucker zu Schaum, erhitze 1 Flasche Sherry bis zum Kochen, füge Muskatnuß, Nelken, Zimt und etwas Zitronenschale zu, gieße diese Mischung unter beständigem Schlagen auf den Eierschaum und richte mit 1 Eßlöffel voll brennendem Brandy an.

Eier-Grog. Man koche 1 Liter Wasser mit 250 g Zucker auf, schlage 5 Eidotter mit ½ Liter St.-Croix-Rum schaumig, gieße sie unter fortwährendem Quirlen in das kochende Wasser und richte an.

Eier-Grog mit Tee. Man koche 1 Liter Tee mit 250 g Zucker auf, schlage 5 Eidotter mit ½ Liter Arrak schaumig, gieße sie unter fortwährendem Quirlen in den siedenden Tee und richte an.

Egg Nogg. Man fülle in ein Mischglas 1 rohes frisches Ei, 1 Barlöffel voll Zucker, feingeschlagenes Eis, ⅓ Weinglas St.-Croix-Rum, ⅔ Weinglas Brandy und 1 Spritzer Maraschino. Den Rest des Glases fülle man auf mit Milch, schüttle das Ganze gut durch, seihe es in 1 Glas, reibe ein wenig Muskatnuß darüber und richte an.

Eier-Punsch. Man schlage 8 Eidotter mit 250 g Zucker weiß und schaumig, füge 1 Liter Limonade, 1 Liter Zucker-Sirup, 1 Liter Tee und 2 Liter Kognak zu, mische das Ganze gut durch, schlage es über dem Feuer zu Schaum und richte an.

Eier-Punsch (2). Man schlage das Weiße von 8 Eiern zu Schnee, füge unter beständigem Quirlen 1 Flasche Weißwein, die 8 gut gequirlten Eidotter und ½ Liter siedendes Wasser hinzu, lasse die Mischung mit 750 g Zucker, worauf die Schalen von 3 Zitronen abgerieben sind, unter fortwährendem Quirlen aufkochen, presse den Saft der 3 Zitronen hinein, füge etwas Vanille zu, quirle nochmals gut durch und richte an.

Eier-Punsch (3). Man lasse etwas Tee, Muskatnuß und einige Nelken in ½ Liter siedendem Wasser ausziehen, füge 125 g Zucker, auf dem man die Schale 1 Zitrone abgerieben hat, den Saft von 2 Zitronen, 8 zu Schaum geschlagene Eier und 1 Flasche guten Weißwein zu, quirle die Mischung über dem Feuer zu Schaum, gebe Arrak nach Belieben zu und richte an.

Eier-Punsch (4). Man nehme auf je 1 Flasche Wein die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone, 8 Eier und 125 g Zucker, quirle alles kalt zusammen, schlage es über dem Feuer im Wasserbad zu Schaum, gieße Rum oder Arrak nach Belieben zu und richte an.

Eier-Punsch (5). Man quirle 20 Eidotter in ½ Liter Weißwein, füge 1 Liter heißen Wein und Zucker zu, schlage die Mischung über dem Feuer so lange bis sie steigt, gebe nun einen beliebigen Punschextrakt hinzu und richte heiß an.

Eier-Punsch (6). Man tue zu je ½ Liter Arrak und ½ Liter Weißwein die auf 500 g Zucker abgeriebene Schale zweier Zitronen, den Saft von 4 Zitronen und 12 Eier, quirle die Mischung über dem Feuer bis sie zu steigen anfängt und richte an.

Eier-Punsch (7). Man schlage 4 ganze Eier und 8—10 Eidotter in einem Gefäße zu Schaum, füge die auf 750 g Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone zu, schlage diese Mischung bis sie ganz weiß wird, presse dann den Saft von 4 Zitronen darüber, gieße ½ Liter Weißwein, ¼ Liter Arrak und ¾ Liter Wasser zu, schlage das Ganze über dem Feuer bis es zu steigen anfängt und richte an.

Eier-Punsch (8). Man verrühre 6 ganze Eier und 10 Eidotter mit 125 g Zucker, füge unter fortwährendem Quirlen 1 Flasche Rheinwein und 1 Liter kaltes Wasser zu, schlage die Mischung über mäßigem Feuer bis zum Kochen, füge den Saft von 2 Apfelsinen und 2 Zitronen nebst ½ Flasche Arrak zu, quirle das Ganze bis es wieder zu kochen beginnt, seihe es durch und richte an.

Eier-Punsch (9). Man menge 1 Flasche Rheinwein, den Saft und die auf 170 g Zucker abgeriebene Schale von 2 Zitronen, 10 Eier und 250 g Zucker gut durch, quirle die Mischung über dem Feuer im Wasserbad zu dickem Schaum, gieße ¼ Liter gewärmten Arrak zu und richte an.

Eierpunsch von Kirschwasser. Man quirle in einer Terrine 6 Eidotter mit 0,1 Liter Kirschwasser und 0,4 Liter 20grädigem Zucker-Sirup, streiche die Masse durch ein Haarsieb, erhitze den Punsch unter beständigem Schlagen mit der Rute bis er zu steigen beginnt und richte in heißen Gläsern an.

Eier-Punsch von Madeirawein. Man quirle in einer Terrine 6 Eidotter mit 300 g klarem Zucker, 0,6 Liter Madeirawein und 25 g Vanille-Zucker; weiteres Verfahren sodann wie beim Eier-Punsch von Kirschwasser.

Eier-Punsch von Marsalawein. Zubereitung wie bei Eier-Punsch von Madeirawein, nur nehme man unter Weglassung des Vanille-Zuckers Marsala anstatt Madeira.

Eier-Punsch von Rum. Zubereitung wie bei Eier-Punsch von Madeira, nur nehme man unter Weglassung des Vanille-Zuckers Rum anstatt Madeira und füge 1 Eßlöffel voll Zimtextrakt zu.

Eierwein. Man quirle 1 Liter Weißwein mit 2 sehr frischen Eiern und 60 g gestoßenem Zucker, schlage die Mischung mit der Schneerute über dem Feuer bis sie steigt und richte an.

Eierwein (2). Man koche ½ Liter Weißwein mit ¼ Liter Wasser und 60—70 g Zucker, gieße 2 inzwischen mit 2 Eßlöffel voll Wasser gequirlte Eidotter unter beständigem Umrühren dazu und richte an.

Encore-Punch. Man löse ¼ Liter Kalbsfuß-Gallerte und 2 Eßlöffel voll Honig in ½ Liter heißem grünen Tee auf, lasse die Mischung bis zum Gebrauch heiß stehen, gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Encore-Whiskey, ¼ Liter Maraschino und 1 Glas Arrak zu, tue 3 Zitronenscheiben hinein und richte an.

Fanny's Delight. Man löse 112 g Zucker mit 4 Nelken und 14 g Zimt in ½ Liter siedendem Wasser auf, seihe die Mischung durch, vermenge sie mit 2 zu Schaum geschlagenen Eiern und 1 Weinglas voll Rosinen- oder Ingwerwein und richte an.

Fletch. Man reibe die Schale von 3 Zitronen auf 375 g Zucker ab, zerschlage und übergieße ihn in einer Terrine mit 1 Liter kochendem Wasser und 3 Liter heißem Rotwein und richte, sobald der Zucker zergangen ist, an.

Flip. Man koche 1½ Liter leichtes Bier mit etwas ganzem Zimt, einem Stückchen Ingwer, 2—3 Nelken und etwas Zitronenschale, zerquirlt indessen 4 Eidotter mit einem reichlichen Weinglas voll Rum oder Arrak, 2 bis 3 Eßlöffel voll Zucker und etwas Kartoffelmehl, verrühre die Eier mit dem Biere, schütte es einigemal aus

einem Gefäß ins andere, gieße es durch ein Sieb und richte an.

Fruchtpunsch. Man koche den Saft von 2—3 Zitronen mit 330 g Zucker in 3 Liter Wasser auf, menge die Flüssigkeit in einer Terrine mit 1 Liter St.-Croix-Rum oder Arrak und 1 Liter Himbeer- oder Kirschsirup und richte den Punsch heiß an.

Gabe Case Punch. Man presse den Saft von 3 bräunlich gerösteten bitteren Apfelsinen in einem erwärmten Gefäß auf 500 g Zucker aus, gieße 2 Flaschen heiß gemachten Burgunder und ½ Liter siedendes Wasser zu und richte an.

Gewürzwein. Man stoße je 16 g Nelken und Ingwer, je 33 g Zimt und Muskatnuß zu feinem Pulver, übergieße das Ganze mit 4 Flaschen Malaga, lasse es einige Stunden warm stehen, seihe die Mischung vorsichtig durch ein Tuch und richte heiß an.

Giroflée. Man koche 2 Flaschen Rotwein mit 500 g Zucker, etwas ganzem Zimt und einigen Nelken einige Minuten lang und richte an.

Glasgow Punch. Man tue 250 g kleingeschlagenen Zucker, die feine Schale einer halben Zitrone nebst dem Saft von 2 Zitronen in eine Terrine, gieße 1 Flasche alten Jamaika-Rum und 3 Liter siedendes Wasser darüber, zerrühre den Zucker und richte heiß an.

Glühende Gose. Man lasse 200 g Zucker, etwas Zimt, Zitronenschale und 1 Flasche scharfe tunlichst recht alte Gose in einem irdenen Topf recht heiß werden, quirle indessen 6 Eidotter mit ein wenig kalter Gose und 1 Teelöffel voll Kartoffelmehl gut durch, gieße sie unter fortwährendem Quirlen in die heiße Gose, seihe die Mischung durch einen feinen Durchschlag und richte an.

Nach Belieben kann man auch 1 Flasche Champagner zufügen.

Glühwein. Man erhitze 2 Liter guten Burgunder und 1 Liter Weißwein mit 750 g Zucker, 10 g Zimt und 12 Nelken 10 Minuten lang, seihe hierauf den Wein durch ein Haarsieb und richte an.

Glühwein — Hot wine. Man koche 1 Liter guten Rotwein mit 200 g Zucker, 1 Stück Zimt, 6 Nelken und der Schale 1 Zitrone einmal auf, seihe ihn durch und richte an.

Glühwein (2). Man koche die Schale 1 Zitrone, 8 g Zimt und 6 Nelken in ½ Liter Wasser über mäßigem Feuer ½ Stunde lang, gieße 2 Flaschen Rotwein zu, zuckere nach Belieben, bringe den Wein im Wasserbad nochmals zum Kochen, seihe ihn durch und richte an.

Glühwein (3). Man schlage 4 ganze Eier und 4 Eidotter zu Schaum, füge 200 g Zucker, etwas Zimt und 2 Liter Weißwein zu, quirle die Mischung über dem Feuer bis sie zu steigen beginnt und richte an.

Glühwein auf französische Art. Man erhitze 3 Flaschen Bordeauxwein mit 500 g Zucker, 10—12 g Zimt, 2—3 Blatt Muskatblüte und 6 Lorbeerblättern in einer Kasserolle bis zum Kochen, zünde die Flüssigkeit an, lasse sie 3 Minuten lang brennen, seihe sie durch ein Haarsieb und richte an.

Glühwein auf französische Art (2). Man koche 2½ Liter Burgunderwein mit 500 g Zucker, etwas Zimt, Nelken und der Schale einer Zitrone auf, seihe die Flüssigkeit durch, zünde sie an und serviere, sobald die Flamme erloschen ist.

Grog. Eine Mischung von siedendem Wasser mit Rum, Kognak oder Arrak und Zucker, die man nach Belieben stärker oder schwächer und mehr oder weniger süß machen kann.

Grog, roter. Man nehme auf 2 Flaschen Rotwein ½ Flasche Rum, 1½ Liter Wasser und Zucker nach Belieben, erhitze den Wein, das Wasser und den Zucker bis zum Kochen, führe den Rum zu, quirle die Mischung über dem Feuer gut durch und richte an.

Grog mit Tee. Eine Mischung von mäßig starkem Tee mit Arrak und Zucker nach Belieben.

Gurken-Bowle. Man stelle 3 Flaschen guten Rotwein recht kalt, hänge in denselben 1 frisch geschälte Gurke so lange, bis sie völlig durchzogen ist, presse sie dann aus und tue auf jede Flasche Wein 1 Gläschen Maraschino. Kein Zucker.

Henry Knight's Punch. Man menge 1 Liter Tee, ¼ Liter Vauxhall-Nektar, ⅛ Liter Kognak, den Saft von 2 Zitronen, die feine Schale einer Zitrone, ⅛ Liter Scotch Whiskey und 1 Eßlöffel voll Apfel- oder Quitten-Sulze gut durcheinander, erhitze die Mischung und richte heiß an.

Himbeer-Punsch. Man erhitze 2 Liter ziemlich starken schwarzen Tee mit ½ Liter Himbeersaft bis zum Kochen, löse 500 g Zucker darin auf, lasse die Flüssigkeit einige Augenblicke kochen, füge ¼ Liter Batavia-Arrak zu und richte an.

Himbeer-Punsch (2). Man gieße zu ¼ Liter Himbeer-Sirup 1¾ Liter siedendes Wasser, ¼ Liter Rum und ¼ Liter Kognak, zuckere die Mischung nach Belieben und richte an.

Nach Geschmack kann man auch 1 Glas Noyau- oder Maraschino-Likör zufügen.

Hippocras, red. Man zerstoße 28 g Zimt, 3½ g Koriander-Körner, 1 Blatt Muskatblüte, ½ gebiebene Muskatnuß, 28 g Ingwer und 3 musk mallow seeds in einem Mörser, füge den Saft einer halben Zitrone und ⅛ Liter Kognak zu, vermenge das Ganze, seihe es durch, gieße 1 Liter Sirup, 1 Flasche Rotwein und ½ Liter siedendes Wasser zu und richte heiß an.

Hofpunsch. Man koche 750 g braunen Kandiszucker mit 1 Liter Wasser zu dickem Sirup, lasse ihn auskühlen, vermische ihn dann mit dem Saft von 2 Zitronen und 4 Apfelsinen sowie der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone und einer Apfelsine, 3 Flaschen Weißwein und 1 Flasche Arrak, erhitze den Punsch bis zum Kochen und richte an.

Holländischer Punsch. Man stelle den durchgeseihten Saft von 3—4 Zitronen mit 500 g Zucker und einer Flasche Arrak oder holländischem Gin in einem zugedeckten Topfe warm bis der Zucker geschmolzen ist, gieße dann 2½ Liter siedendes Wasser darüber und richte an.

Holländischer Punsch (2). Man bereite von 16 g feinem Tee mit 1 Liter siedendem Wasser einen Aufguß, seihe ihn nach 10 Minuten durch, füge 500 g Zucker zu, auf dem die Schale von 3—4 Apfelsinen abgerieben worden ist, gieße 1 Flasche alten Jamaika-Rum darunter und richte an.

Holländischer Punsch (3). Man erhitze ⅛ Liter durchgeseihten Zitronen- oder Berberitzensaft und 375 g gestoßenen Zucker mit ½ Liter Arrak bis zum Kochen, gieße 1 Liter siedendes Wasser zu und richte an.

Hong-kong-Punsch. Man erhitze 500 g Zucker, den Saft von 6 Zitronen, den von 3 Apfelsinen, 1 Liter kal-

tes Wasser, 1 Flasche Jamaika-Rum, ¼ Liter Brandy und 1 Liter Burgunderwein bis zum Kochen, gieße unter beständigem Umrühren 4 Liter Tee zu und richte an.

Nach Belieben kann man auch 3 Eiweiß zu Schnee schlagen und davon beim Anrichten auf jedes Glas geben.

Hoppelpoppel. Man koche 1 Liter Milch mit 300 g Zucker ab, quirle indessen 5 Eidotter und 2 ganze Eier in etwas kalter Milch auf, rühre diese in die siedende Milch, lasse die Mischung nochmals aufkochen, gieße dann ¼ Liter guten Rum zu und richte in Gläsern an.

Hoppelpoppel (2). Man bringe 1 Liter süßer Sahne mit etwa 2 Eßlöffel voll gestoßenem Zucker zum Kochen, setze 4 in etwas Milch gequirlte Eidotter zu, schlage die Masse zu Schaum, gieße ¼ Liter Arrak oder Rum zu und richte an.

An Stelle der Sahne kann auch siedendes Wasser oder Tee verwendet werden.

Hot Pot. Man bringe ½ Flasche Ale mit ½ Flasche Weißwein, 125 g Zucker, etwas Zimt und der Schale einer halben Zitrone zum Kochen, verrühre darin 3 in etwas Wein gequirlte Eidotter, schlage oder quirle das Ganze schaumig und richte an.

Jäger-Punsch — Hunter's Punsch. Man erhitze zwei Flaschen Mosel- oder leichten Rheinwein mit ½ Flasche Arrak-Punschessenz und Zucker nach Belieben bis zum Kochen und richte an.

Jagdpunsch. Man erhitze je 1 Flasche Weiß- und Rotwein mit dem Saft von 3 Zitronen und Zucker nach Belieben bis zum Kochen, füge ¼ Flasche Arrak zu und richte an.

Jagdpunsch, Berliner. Man reibe die Schalen einer Zitrone und einer Apfelsine auf 500 g Zucker ab, übergieße ihn mit ½ Flasche Arrak, zünde diesen an und lasse ihn brennen bis der Zucker geschmolzen ist, füge dann 1 Flasche Weißwein, ½ Flasche Sherry und ½ Flasche Champagner zu und richte heiß an.

Hot Cup. Man erhitze ½ Liter gutes Ale mit 28 g Zucker, 28 g gemischtem Gewürz und 1 Glas Sherry bis zum Kochen und richte die heiße Mischung mit einem Kranze gerösteter mit Butter bestrichener Semmel-Schnitte an.

Hot Egg Nogg or Auld Man's Milk. Man erhitze ½ Liter Scotch Ale, füge 7 g gestoßenen Zimt, 7 g gestoßenen Ingwer und 7 g geriebene Muskatnuß zu, quirle vorsichtig 2 mit etwas Zucker schaumig gerührte Eidotter hinein, gieße 1 Glas Whiskey zu und richte an.

Jingle. Man röste 3 Äpfel, bestreue sie mit etwas Muskatnuß und Zucker nach Belieben, lege sie mit einigen Schnitten Pflaumenkuchen in einen Liter-Becher, fülle ihn mit heißem Ale und richte an.

Kaiserpunsch. Man reibe die Schale einer Apfelsine und einer Zitrone auf 750 g Zucker ab, presse den Saft von 4 Zitronen darüber, koche nun den Zucker mit 1½ Liter Wasser klar, gieße ½ Flasche Arrak, 1 Flasche Rheinwein und 1 Flasche Burgunder zu, erhitze die Mischung bis zum Kochen und richte an.

King William's Posset. Man menge ¾ Liter Milch mit 1 Weinglas voll Bier, schlage 10 Eidotter und 4 Eiweiß darin zu Schaum, zuckere die Masse nach Belieben, füge etwas Muskatnuß zu, erhitze die Mischung bis zum Kochen und richte an.

Kirschwasserpunsch. Man kläre 400 g Zucker mit 0,8 Liter Wasser, gieße 1 Flasche Kirschwasser zu, mische gut und richte heiß an.

Lamb's Wool. Man röste 8 Äpfel, zerdrücke und übergieße sie mit 1 Liter Ale, reibe die Masse durch ein Haarsieb, füge etwas Ingwer und geriebene Muskatnuß zu, zuckere nach Belieben, erhitze die Mischung und richte heiß an.

Langtry-Punch. Man röste 1 mit Nelken gespickte Apfelsine, teile und begieße sie mit 2 Liter heißem Portwein, zuckere nach Belieben, lasse die Mischung ½ Stunde lang kochen und richte an.

Lemonade parfait. Man lasse die Schalen von 12 Zitronen in 3 Liter siedendem Wasser ziehen bis dieses erkaltet ist, füge den Saft der Zitronen, 750 g Zucker, ¾ Liter Rheinwein und ½ Liter siedende Milch zu, menge das Ganze gut durch, seihe die Flüssigkeit durch ein Flanelltuch und richte heiß an.

Lord of the Isles Punch. Man löse 84 g Zucker in ¼ Liter heißem Tee auf, füge 1 Eßlöffel voll Guavayelly zu, erhitze die Mischung im Wasserbad bis zum Kochen, tue sodann ⅛ Liter Curaçao, den Saft von 2

und die Schale von 1 Zitrone in eine Terrine, gieße 1 Flasche Whiskey, die obige heiße Teemischung und 1 kleines Glas Arrak zu und richte an.

Malinvernopunsch. Man läutere 500 g Zucker in 1 Liter Wasser, koche darin 500 g reife abgestreifte Berberitz-Beeren, zerquetsche sie mit einem Holzlöffel, gieße 1 Flasche Rotwein zu, seihe die Mischung durch, füge 1 Flasche feinen Rum und etwas Himbeersaft zu und richte nach Belieben heiß oder kalt (auf Eis) an.

Melonenpunsch. Bereitung siehe Ananaspunsch.

Manhattan Punch. Man menge den Saft von 6 Zitronen, den von 2 Apfelsinen, 500 g Zucker, 2 Liter kaltes Wasser, 2 Liter Rotwein, 2—3 Stück Zimt, 24 Nelken und ¼ Liter Jamaika-Rum oder Brandy gut durcheinander, erhitze die Mischung über mäßigem Feuer bis zum Kochen, seihe sie durch und richte nach Belieben heiß oder kalt an.

Auf Flaschen gezogen hält sich dieser Punsch mehrere Tage lang.

Meklenburger Punsch. Man reibe die Scheiben von 2 Zitronen auf 500 g Zucker ab, übergieße ihn mit 1¼ bis 1½ Liter gutem Tee, 4 Flaschen Bordeauxwein, 1 Flasche französischem Weißwein und 1 Flasche Kognak, lasse die Mischung über mäßigem Feuer heiß werden und richte nach Belieben heiß oder kalt an.

An Stelle des französischen Weißweins kann auch 1 Flasche Portwein und ½ Flasche Madeira verwendet werden.

Milchpunsch. Man lasse 1 Schote Vanille in ½ Liter siedender Milch ausziehen, füge 200 g Zucker und 1 Liter Sahne zu, lasse die Mischung unter beständigem Quirlen aufwallen, gebe dann 2 Eidotter und 0,3 Liter Rum zu und richte an.

Milchpunsch (2). Man koche 2—3 bittere Mandeln mit der dünnen Schale einer Zitrone in 1 Liter Milch, zuckere nach Belieben, seihe die Milch durch, füge den steifen Schnee eines Eiweißes zu, gieße unter beständigem Quirlen 1 Weinglas voll Rum und ¼ Liter Brandy hinein und richte heiß an.

Milchpunsch (3). Man koche 1 Liter frische Milch mit der dünnen Schale einer Zitrone auf, seihe sie durch, quirle 4 bereits mit etwas kalter Milch verrührte Eidotter hinein, füge 1 Weinglas voll Brandy und

2 Weingläser voll Rum zu, schlage die Flüssigkeit über mäßigem Feuer zu Schnee und richte an.

Mulled Ale. Man koche 1 Liter Ale mit etwas Muskatnuß und geriebenem Zucker auf, quirle indessen 3 Eier in etwas kaltes Ale, gieße vorsichtig das heiße Bier zu, schütte die Mischung einigemal aus einem Gefäß in ein anderes, bringe sie sodann nochmals aufs Feuer, quirle bis sie dickflüssig wird, füge 1 Eßlöffel voll Brandy zu und richte heiß mit gerösteten Brotschnitten an.

Mulled Claret. Man koche je 3½ g Zimt, geriebenen Ingwer und Nelken und einen großen Tassenkopf kalten Wassers mit 168 g Streuzucker und der Schale einer Apfelsine, schäume sorgfältig ab, gieße 2 Flaschen Rotwein zu, erhitze die Flüssigkeit bis zum Kochen und richte an.

Mulled Wine. Man koche 3 Nelken, ½ Stück Zimt, die Schale einer halben Zitrone und 110 g Zucker ¼ Stunde lang in ¼ Liter Wasser, füge 1 kleine, geriebene Muskatnuß, ½ Liter französischen Rotwein und 1 Weinglas voll Portwein zu, erhitze das Ganze bis zum Kochen, seihe die Mischung durch und richte heiß an.

Mulled Wine à la Coleman. Man koche ¾ Liter Wasser mit einer Mandarinen-Orange und 7 g Zimt zu ½ Liter ein, seihe die Flüssigkeit durch ein Haarsieb, füge 250 g Zucker und ½ Liter Rosinen- oder grünen Ingwerwein zu und richte an.

Mummentrank. Man quirle ¼ Liter Doppel-Mumme mit 1 Eidotter ab, erwärme sie, gebe Zucker nach Belieben zu und richte an.

Nachtmütze — Night Cap. Man erhitze ¼ Liter Ale bis zum Kochen, tue ⅛ geriebene Muskatnuß, 1 Teelöffel voll Zucker und 2 Eßlöffel voll Kognak hinzu und richte an.

Negus. Man menge 1 Flasche Portwein oder Sherry und das doppelte Quantum kochenden Wassers mit Zucker, etwas Zitronenschale und geriebener Muskatnuß und richte an.

Es empfiehlt sich, dieser Mischung auf 12 Gläser 1 Tropfen Ambra- oder 10—12 Tropfen Vanillen-Essenz beizufügen.

Negus (2). Man reibe die Schale einer Zitrone auf 250 g Zucker ab, tue ihn mit 8 g ganzem Zimt, 2 g Nel-

ken, 2 g grob gestoßenen Kardamonen und etwas geriebener Muskatnuß in 2 Liter Rotwein, erhitze diesen bis zum Kochen, gieße 1½ Liter siedendes Wasser und den Saft von 1½ Zitrone zu und richte an.

Negus (3). Man menge die Schale und den Saft einer Zitrone mit 1 Flasche Wein, zuckere und füge siedendes Wasser nach Belieben hinzu und richte an.

Neufchatel. Siehe: Alliance de Neufchatel.

Noyaupunsch. Man brühe 16 g schwarzen Tee mit 1—1½ Liter siedendem Wasser auf, lasse ihn 10 Minuten lang ziehen, presse dann den Saft von 3 Zitronen und den von 3 hochroten Apfelsinen hinein, zuckere nach Belieben, erhitze die Mischung bis zum Kochen, gieße ½ Flasche Kognak und 1 Obertasse voll Noyau-Likör zu und richte an.

Nürnberger Punsch. Man reibe die Schale einer Apfelsine auf 375 g Zucker ab, presse den Saft von 2 Apfelsinen darauf, übergieße den Zucker mit ¼ Liter altem Arrak und 1 Flasche heißgemachtem Bordeauxwein, mische alles gut durch und richte heiß an.

Orangenpunsch. Man lasse die Schalen von 2 und den Saft von 4 Apfelsinen mit 375 g Zucker in 2 Liter siedendem Wasser ½ Stunde lang ziehen, gieße ½ Liter Rum, ½ Brandy und ½ Liter Porter zu und richte heiß an.

Oxfordpunsch. Man zerreibe in einem Mörser die feinen Schalen von 4 Zitronen und 2 Pomeranzen mit 250 g Zucker, tue den Saft dieser Früchte sowie den von 4 Apfelsinen und ¼ Liter Wasser darüber, seihe die Masse in ein am Feuer stehendes Gefäß, menge ½ Liter Kalbsfuß-Gallerte sorgfältig darunter, füge 2 Liter siedendes Wasser, ¼ Liter Sirup, 1 Teelöffel voll Orangenblütenwasser, 1 Weinglas voll Curaçao, ¼ Liter Sherry, ½ Liter Kognak, ½ Liter Ananasrum und 1 Liter Apfelsinen-Shrub zu, mische gut und richte heiß an.

Pfirsichpunsch. Siehe: Ananaspunsch.

Polnischer Tee. Man bringe 1 Liter helles leichtes Bier (Weißbier) mit etwas Zimt zum Kochen, quirle etwas in Wein verrührtes Kartoffelmehl darunter, setze ½ Flasche Weißwein, 180 g Zucker und den Saft einer halben Zitrone zu, lasse die Mischung noch einmal aufkochen, quirle sodann 4 Eidotter hinein, würze das

Ganze mit der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone und 1 Gläschen Maraschino und richte heiß an.

Polnischer Tee (2). Man quirle 2 Liter kochendes Weißbier mit 6 Eidottern ab, tue 375 g Zucker, auf dem man die Schale einer Zitrone abgerieben hat und ½ Flasche Weißwein zu, lasse das Ganze unter beständigem Quirlen noch einmal heiß werden, mische ½ Glas Maraschino und den Saft einer Zitrone darunter und richte an.

Ponche à la Czarine. Man tue in ein Metallgefäß 500 g Kandiszucker, ¼ Liter Schweizer Kirschwasser, 112 g St.-Croix-Rum und 56 g guten Kognak, zünde die Mischung an, lasse sie brennen bis der Zucker geschmolzen ist, gieße sodann 1 Flasche Champagner Roederer hinzu, füge den Saft einer Apfelsine und 12 Ananasscheiben bei, menge gut durch, erhitze das Ganze bis zum Kochen und richte in einer Bowle heiß an.

Ponypunsch. Man gieße 1 Tassenkopf starken Tees in eine Terrine, füge die auf 1—2 Stück Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, den Saft von 3 Zitronen, 1 Teelöffel voll Zimtextrakt, ¼ geriebene Muskatnuß, 250 g in ¼ Liter Wasser gelösten Zucker, 1 Flasche heißgemachten Chablis, je ⅛ Liter Brandy und Rum und 1 Glas Arrak zu, menge gut durch und richte heiß an.

Pope's Posset. Man schäle 225 g süße und 6—8 Stück bittere Mandeln, zerstoße sie mit etwas Wasser in einem Mörser, koche die Masse langsam in ½ Liter Wasser, seihe die Flüssigkeit durch, menge sie mit 1 Flasche heißgemachtem Weißwein und richte an.

Pope's Posset (2). Man koche 400 g gestoßene süße Mandeln in ½ Liter Wasser 20 Minuten lang, füge 1 Flasche Marsala, 1 Weinglas voll Kognak und 28 g Zucker zu, seihe die Mischung durch, presse den Rückstand mit ½ Liter siedendem Wasser nochmals durch, gieße diese Flüssigkeit der ersteren zu und richte heiß an.

Portweinpunsch. Man erhitze 1 Flasche Rot-, 1 Flasche Weiß- und 1 Flasche Portwein mit 500 g Zucker, gieße den Wein in eine Terrine, in die man vorher den Saft von 4 Zitronen und ½ Flasche Arrak geschüttet hat, menge gut durch und richte an.

Posset Wine. Man reibe in eine Kasserolle die Rinde einer altbackenen Semmel, koche sie bis die Mischung dickflüssig und klar ist in ½ Liter Wasser mit 2 Stück Zucker, füge dann ½ Liter leichten Wein, 110 g süße geschälte und gestoßene und 6 bittere Mandeln, den Saft einer Apfelsine und Zucker nach Belieben zu, mische und richte an.

Prophetenpunsch. Man löse 750 g Zucker mit 1 Liter siedendem Wasser auf, gieße 1 Flasche Rot- und 1 Flasche Rheinwein sowie den Saft von 3 Zitronen zu, brenne auf 500 g Zucker ½ Flasche Rum so ab, daß der Zucker in die Terrine tröpfelt, gieße 1 Flasche Madeira und kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner zu.

Punsch. Man verwende hierzu 1 Teil Punschessenz und 2 Teile siedendes Wasser.

Punsch (2). Man läutere 1 Kilo Zucker mit 2 Liter Wasser, gieße den durchgeseihten Saft von 3—4 Zitronen, 1 Liter feinen Rum und ½ Liter Weißwein zu, erhitze den Punsch und richte an.

Punsch (3). Man drücke den Saft von 2 Zitronen auf 1 Kilo Zucker aus, lasse diesen mit 16 g Tee und 33 g Korinthen in 2 Liter Wasser aufkochen, seihe die Flüssigkeit nach 1 Stunde durch, füge 1 Flasche Rum zu und richte heiß an.

Punsch (4). Man reibe die Schalen von 2 Zitronen auf 1 Kilo Zucker ab, füge den Saft der Zitronen, 1 Flasche Rum, 1 Flasche Weißwein und 1½ Liter Tee (8 g) zu, erhitze die Mischung bis zum Kochen und richte an.

Punsch (5). Man reibe die Schalen von 3 Zitronen auf 500 g Zucker ab, übergieße ihn in einer Terrine mit ¼ Liter siedendem Wasser, füge den Saft von 5 bis 6 Zitronen und ½ Liter Rum oder Arrak zu, lasse die Flüssigkeit eine Zeitlang stehen und gieße kurz vor dem Anrichten 1¼ Liter siedendes Wasser zu.

Punsch auf Pariser Art — Ponche à la parisienne. Man koche 500 g Zucker in ¼ Liter Wasser zu langem Faden, füge die auf Zucker abgeriebene Schale einer und den Saft zweier Zitronen, ¾ Liter Kognak und ¼ Liter Rum zu, erhitze die Mischung bis zum Kochen, zünde sie an und serviere sofort nach Erlöschen der Flamme.

Punch burned. Man koche 1 Liter Rum und 1 Liter Rotwein mit 375 g Zucker auf, füge dann 1 Liter siedendes Wasser sowie den Saft von 3 Zitronen zu und richte nach Belieben heiß oder kalt an.

Punch à la Dupouy. Man überstreue 1 in Scheiben geschnittene Ananas mit feinem Kandiszucker, übergieße sie mit 1 Flasche alten französischen Weißwein, am besten mit „Sillery non mousseux" und 1 Flasche alten Schwarzwälder Kirschwasser oder Kognak, erhitze das Ganze und richte an.

Punsch, englischer. Man reibe die Schalen von 2 Zitronen und einer Pomeranze auf 200 g Zucker ab, tue ihn in eine Terrine, presse den Saft der Früchte darüber, füge ¾ Liter siedendes Wasser zu, rühre die Flüssigkeit um, bis der Zucker geschmolzen ist, gieße sodann ½ Liter Rum, ¼ Liter Brandy und 2 Eßlöffel voll Noyau-Likör zu und richte an.

Punsch, englischer (2). Man tue die feine Schale 1 Zitrone, 375 g kleingeschlagenen Zucker, den Saft von 3 Zitronen und 1½ Liter siedendes Wasser in eine Terrine, gieße ½ Liter Rum und ½ Liter Brandy zu, erhitze die Mischung und richte an.

Punsch, englischer (3). Man reibe die Schale einer Zitrone auf Zucker ab, tue den Zucker sowie den Saft der Zitrone und Rum und Brandy nach Belieben in eine Terrine, gieße, sobald der Zucker von der Flüssigkeit ganz durchdrungen ist, etwas kochendes Wasser zu und richte an.

Empfehlenswert ist eine Zutat von Madeira oder Sherry.

Punsch, englischer (4). Man brühe 28 g Tee mit 2 Liter siedendem Wasser auf, gieße ihn über 375 g Zucker, auf den man vorher die Schalen von 4—5 Pomeranzen abgerieben hat, füge 1 Flasche St.-Croix-Rum zu und richte an.

Punsch, englischer (5). Man bereite eine Limonade von 8 Zitronen und 1 Liter Wasser, füge 250 g Zucker und 1 Flasche Madeira zu und richte heiß an.

Punsch, französischer — Ponche à la française. Man übergieße in einem irdenen, glasierten Gefäße 750 g Zucker mit 1 Liter Rum, zünde diesen an und lasse ihn so lange brennen, bis der Zucker braun geworden und bis auf ein Drittel zusammengeschmolzen ist, gieße so-

dann ¾ Liter siedenden Tee sowie den Saft von 6 Zitronen und den von 6 Apfelsinen darüber und richte an.

Punsch, französischer (2). Man läutere 1 Kilo Zucker mit ½ Glas voll Wasser oder Tee sowie dem Saft von 2 Apfelsinen und dem von 2 Zitronen, gieße 1 Flasche Rum oder Kognak und Tee nach Belieben hinzu, lasse den Punsch heiß werden und presse kurz vor dem Anrichten in die Mischung noch den Saft von 6 Apfelsinen.

Punsch, französischer (3). Man koche ½ Liter Jamaika-Rum mit 335 g Kandiszucker auf die Hälfte ein, füge den Saft von 3 Zitronen sowie den von 12 Apfelsinen hinzu und stelle die Mischung warm, bereite sodann einen Aufguß von 28 g Tee mit ½ Liter siedendem Wasser, lasse ihn 10 Stunden lang stehen und seihe ihn in den Rum, koche alsdann, sorgfältig den sich bildenden Schaum entfernend, das Ganze auf und richte heiß an.

Der Punsch kann auch kalt, in einer Gefrierbüchse zum Gefrieren gebracht, in Gläsern angerichtet werden.

Punch, hot. Man reibe auf 112 g Zucker die Schale einer Zitrone ab, presse den Saft derselben darüber, löse die Mischung in 1 Liter siedendem Wasser auf, füge ½ Liter Rum, ½ Liter Brandy und ½ Teelöffel voll geriebene Muskatnuß hinzu und richte an.

Purl. Man koche 1 Liter Ale mit je 1 Eßlöffel voll Muskatnuß und Ingwer, schlage indessen 3 frische Eier mit etwas kaltem Ale und 56 g Zucker zu Schaum, schütte denselben unter beständigem Quirlen in das heiße Ale, füge 1 Glas Gin hinzu und richte an.

Purl (2). Man erwärme ½ Liter Ale mit ⅛ Liter Milch, tue etwas Zucker sowie 1 Weinglas voll Gin, Brandy oder Rum dazu und richte an.

Purl (3). Man erwärme ½ Liter Ale und füge demselben 1 Weinglas voll Bitters oder anderen Schnaps zu.

Purl (4). Man lasse 5 Kilo Wermut, 3 Kilo Enzian, 1 Kilo getrocknete Apfelsinenschalen, 250 g gestoßenen Ingwer, 55 g Nelken und 225 g Kardamonen in 25 Liter Wasser 14 Tage lang ziehen, seihe die Flüssigkeit durch, ziehe sie auf Flaschen und füge von dieser Flüssigkeit nach Belieben einem Warmbier zu.

Quittenpunsch. Man lasse 3—4 geschälte und in Scheiben geschnittene Reinette-Äpfel, stark mit Zucker

überstreut und mit 2 Glas voll Madeira übergossen, einige Stunden stehen, erhitze sodann 3 Flaschen Rheinwein bis zum Kochen, versüße sie mit 500 g Zucker, rühre ½ Liter Quittensaft und ½ Liter Jamaika-Rum dazu, gieße die Mischung über die Äpfel und richte heiß an.

Reispunsch. Man koche 125 g Reis mit 1 Liter Wasser weich, drücke ihn durch ein Sieb, gebe der Flüssigkeit Zucker, Rum und Zitrone oder Berberitzensaft zu und richte heiß an.

Rheinweinpunsch. Man erhitze auf lebhaftem Feuer 6 Flaschen Rheinwein, ¾ Liter alten Jamaika-Rum und 825—1000 g Zucker bis zum Kochen und richte heiß an.

Rheinweinpunsch (2). Man erhitze 3 Flaschen Rheinwein bis zum Kochen, füge 1 Liter starken Tee, 330 g Zucker, auf den man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, den Saft der Zitrone und ⅛—¼ Liter Arrak zu, menge gut durch und richte heiß an.

Royal Punch. Man menge 1 Liter heißen Tee, ½ Liter Brandy, ½ Liter Jamaika-Rum, je 1 Weinglas voll Curaçao und Arrak, den Saft von 2 Zitronen, 1 in Scheiben geschnittene Zitrone und 375 g Zucker gut durcheinander, füge 4 gequirlte Eier dazu, setze alsdann die Mischung auf Feuer und richte recht heiß an.

Rotweinpunsch. Man erhitze 2 Flaschen Rotwein mit dem Saft von 3 Zitronen und 1 Kilo Zucker bis zum Kochen, gieße ½ Flasche Arrak zu und richte an.

Rum Flip. Man quirle 3—4 Eier mit 120 g gestoßenem Zucker, 1 Teelöffel voll gestoßenem Ingwer, ein wenig geriebener Muskatnuß und feingeschnittener Zitronenschale sowie ⅛ Liter feinem Rum recht schaumig, schütte ¾ Liter fast siedendes Ale unter tüchtigen Quirlen hinzu, gieße das Getränk in langen Strömen aus einem Gefäß ins andere und richte an.

Rum Fustian. Man löse 2 Stangen Zimt und 125 g Zucker in 1 Flasche heiß gemachtem Sherry auf, tue die Schale einer Zitrone in die Mischung, quirle alsdann 6 Eier in ½ Liter Gin, füge dieser Mischung allmählich 1 Liter Old Tom Ale zu, bringe sie mit 7 g Porter-Würze in den heißen Sherry und richte an.

Sabayonpunsch. Man schlage in einem Porzellannapf 10 Eidotter zu Schaum, füge 180 g klaren Zucker,

¼ Liter feinen Rum, ebensoviel siedendes Wasser und den Saft von 2—3 Zitronen zu, stelle das Gefäß auf einen heißen Herd, quirle die Mischung, bis sie 2—3mal bis an den Rand des Napfes emporgestiegen und der Schaum recht dick geworden ist und richte heiß in Gläsern an.

Sapajeau. Man reibe die Schalen von 4 Apfelsinen auf 250 g Zucker ab, presse den Saft der Apfelsinen darüber, schlage 6 Eier und 4 Eidotter zu Schaum, tue ihn mit 1½ Liter Weißwein zu dem Zucker, quirle das Ganze über mäßigem Feuer schaumig, füge eine knappe Obertasse voll Maraschino zu und richte warm an.

Sapajeau de pommes de terre. Man reibe die Schalen von 3 Apfelsinen auf 250 g Zucker ab, tue diesen sowie den Saft der Apfelsinen, 6 ganze Eier und 1 Flasche Weißwein in einen Kessel, schlage die Mischung über dem Feuer bis zum Kochen und richte heiß an.

Schaumbier. Man tue 4 zerquirlte Eier in 1 Liter nicht zu bitteres Bier, füge 125 g Zucker, etwas Zimt und Zitronenschale zu, schlage die Mischung über lebhaftem Feuer bis sie zu steigen beginnt, nehme sie vom Feuer, setze das Schlagen noch eine Zeitlang fort und richte an.

Schneeflocken. Man koche 2 Flaschen Mosel- oder Rheinwein mit etwas Zitronenschale und 112 g Zucker auf, schlage indessen das Eiweiß von 4 Eiern mit etwas Zucker und Zitronen-Essenz zu Schnee, tue mit einem Löffel kleine Bälle dieses Schnees in den kochenden Wein, nehme sie wieder vorsichtig heraus, rühre sodann die Dotters mit etwas kaltem Wein schaumig, quirle sie in den heißen Wein, gieße die Flüssigkeit in eine Bowle und tue die Eiweiß-Bättchen hinzu.

Scotch Hot Pint. Man verrühre 2 Eßlöffel voll kaltes Ale mit 1 geschlagenen Ei, 1 Eßlöffel voll klaren Zucker, ½ Eßlöffel voll geriebener Muskatnuß und ¼ Liter Whiskey, gieße diese Mischung in 2 Liter eben zu kochen beginnendes Ale, lasse das Ganze aufkochen, schütte es dann einigemal aus einem Gefäß ins andere und richte heiß an.

Sleeper. Man koche 6 Nelken, 14 g Zimt, 8 Koriander-Körner und 42 g Zucker in ¼ Liter Wasser, seihe die Flüssigkeit durch, füge den Saft einer halben Zitrone und ⅛ Liter Rum zu, quirle 2 Eidotter in die Mischung und richte recht schaumig an.

Soda-Negus. Man erhitze ⅛ Liter Portwein mit 12 Stück Würfelzucker und 1 Teelöffel voll geriebener Muskatnuß bis zum Kochen, füge 1 Flasche Sodawasser hinzu und richte an.

Soldier's Camping Punch. Man übergieße 2 Kilo Würfelzucker in einer Blechschüssel mit 2 Flaschen Kognak und 2 Flaschen Jamaika-Rum, zünde sie an und gieße das Ganze, sobald der Zucker geschmolzen ist, in ein Gefäß mit starkem Kaffee.

Stahlpunsch. Man lasse ½ Schote Vanille, die dünne Schale einer Zitrone, etwas Zimt und 2 Nelken in ¼ Liter Wasser, gut zugedeckt, an einem warmen Orte ausziehen, seihe sodann die Flüssigkeit in einen irdenen glasierten Topf, tue 1 Liter Rotwein sowie 125—150 g klaren Zucker hinzu, menge gut durch und tauche dann einen großen glühenden Plättstahl in die Flüssigkeit bis er erkaltet, füge hierauf 6 in etwas kaltem Rotwein gequirlte Eier hinzu, schlage den Punsch über dem Feuer schaumig und richte an.

Stahlpunsch (2). Man koche 1 Kilo Zucker in 2 Liter Wasser auf, gieße den Saft von 8 Zitronen, 1 Liter Rum und ½ Liter Wein hinzu, menge gut durch, tauche sodann einen großen glühenden Plättstahl in die Flüssigkeit bis er erkaltet ist und richte an.

Studentenpunsch. Man nehme auf je 1 Liter siedendes Wasser den Saft von 2 Zitronen, die Schale einer halben, ⅜ Liter Rum und Zucker nach Belieben, gieße alles in eine Bowle, nehme die Zitronenschale nach ½ Stunde heraus, gieße der Flüssigkeit die gleiche Menge Bier zu und richte an.

Teepunsch. Man bereite einen Aufguß von 42 g grünem und gelbem Pekkotee mit 1 Liter siedendem Wasser, seihe den Tee durch und lasse ihn an heißer Stelle stehen, menge sodann 3½ g Zitronen-Säure, 1 Tropfen Orangeblütenöl, 500 g Zucker, ½ Liter Brandy und ½ Liter Rum gut durcheinander, zünde die Mischung an, gieße sie noch brennend allmählich in den Tee, menge gut durch und richte heiß an.

Teepunsch, deutscher. Man koche 1 Liter Weißbier mit einem Stückchen Zimt, tue 1 Löffel voll Kartoffelmehl — in etwas Wein aufgelöst — hinein, rühre gut um, füge ½ Flasche Rheinwein, 168 g Zucker und den Saft einer halben Zitrone zu, erhitze die Mischung bis

zum Kochen, quirle 4 Eidotter hinein und süße sie mit 500 g Zucker, auf dem man die Schale einer halben Zitrone abgerieben hat, gieße alsdann ein kleines Glas Maraschino zu und richte heiß in Gläsern an.

Teepunsch, deutscher (2). Man schlage 6 Eidotter in 2 Liter heiß gemachtem Warmbier, füge 375 g Zucker, auf den man die Schale einer halben Zitrone abgerieben hat, und ½ Flasche Weißwein zu, quirle das Ganze über dem Feuer bis zum Kochen, füge ½ Weinglas voll Maraschino sowie den Saft 1 Zitrone zu und richte schaumig in Tassen an.

Tiroler Punsch. Man koche die feinen Schalen von 4 Zitronen, 16 g Zimt, 6 Nelken und 1 Kilo Zucker in 1½ Liter Wasser über gelindem Feuer, bis der Zucker geschmolzen ist und die Gewürze genügend ausgezogen sind, füge sodann den Saft von 8 Zitronen, 2 Liter Rotwein, 1 Liter Weißwein und 1 Flasche Arrak zu, erhitze die Mischung bis zum Kochen und richte an.

Toddy. Eine Mischung von Rum, Zucker, geriebener Muskatnuß und siedendem Wasser. Siehe auch Toddy, kalt.

Tom and Jerry. Man schlage 4 Eier mit 6 gehäuften Eßlöffel voll Zucker zu Schaum, gieße 6 Weinglas voll feinen Rum und ½ Liter siedendes Wasser allmählich darüber, menge alles durch Hin- und Herschütteln in zwei Gefäßen gut durcheinander und serviere die Mischung in Gläsern, an deren Rändern etwas Muskatnuß abgerieben worden ist.

Tom and Jerry (2). Man schlage 6 Eidotter in einer großen Terrine zu Schaum und menge soviel Zucker darunter, daß die Mischung vom Löffel nicht abfließt. Hierauf schlage man das Weiße dieser Eier in einem anderen Gefäß zu Schnee, tue dessen Hälfte zu dem Dotterschaum und menge beides mit je 2 kleinen Glas voll Maraschino und Vanillelikör zusammen. Sodann tue man 1 Eßlöffel dieser Mischung in ein großes Glas, gieße etwas Brandy, Whiskey, Rum und Sherry zu, menge gut durch, fülle das Glas mit siedender Milch, tue etwas Eierschnee und geriebenen Zimt darüber und richte an.

Kann auch kalt gereicht werden.

Uhles. Man koche 1 Flasche Weißwein und ebensoviel Wasser mit 125 g Zucker, quirle 6 Eidotter hinein,

schlage das Ganze recht schaumig, gieße 2 Weinglas voll Arrak zu und richte an.

United Service Punch. Man löse 500 g Zucker in 1¼ Liter starken heißen Tee auf, füge den Saft von 6 Zitronen, ½ Liter Arrak sowie ½ Liter Portwein zu und richte an.

Vin brulé. Man erhitze 2 Flaschen Weißwein mit 375 g Zucker, auf den man die Schalen von 2 Zitronen abgerieben hat, dem Safte der Zitronen und ein Stück Zimt über gelindem Feuer bis zum Kochen, drücke sodann 8—10 mit etwas Wein zerquirlte Eidotter durch ein Haarsieb unter beständigem Quirlen in den Wein und richte an.

Warmbier. Man koche 1 Liter nicht zu bitteres Bier (Bayrisches und Lagerbier nicht dazu geeeignet) mit etwas Zimt, feiner Zitronenschale und Zucker, quirle indessen 2 Eidotter in ¼ Liter roher Sahne oder guter Milch, schütte das kochende Bier unter beständigem Quirlen darauf, schlage die Masse recht schaumig und richte an.

Warmbier (2). Man koche 1 Liter gutes Bier mit 125 g Zucker und etwas feiner Zitronenschale auf, quirle indessen 1 Obertasse voll Sahne und 1 Weinglas voll Rum mit 2 Eidotter gut durch, gieße das siedende Bier unter beständigem Quirlen allmählich dazu, schlage die Masse schaumig und richte an.

Warmbier mit Kartoffelmehl. Man koche ½ Liter Bier mit 50 g Zimt und etwas gestoßenem Ingwer, mische 2 in etwas Wasser gequirlte Eidotter und einen Teelöffel voll in Wasser gerührtes Kartoffelmehl dazu, lasse das Ganze unter beständigem Quirlen nochmals aufkochen und richte an.

Warmbier, englisches. Man koche 1 Liter Ale, quirle indessen 2 Eier und 2 Eidotter mit 4 Eßlöffel voll Zucker und ein wenig geriebener Muskatnuß zu einer schaumigen Masse, gieße das kochende Ale unter beständigem Quirlen dazu, schütte das Getränk mehrmals in möglichst langem Strom aus einem Gefäß ins andere und richte an.

Warmbier, polnisches. Man koche 1 Liter gutes Weißbier mit 200 g Zucker, etwas ganzem Zimt und Zitronenschale auf, gieße ½ Flasche Weißwein zu, binde die Mischung mit 6 in Sahne gequirlten Eidotters,

presse den Saft einer Zitrone hinein, füge ½ Tasse voll Maraschino zu, schlage das Ganze im Wasserbade schaumig und richte an.

Wassail Bowl. Man menge 1 Liter heiß gemachtes Ale, je 14 g geriebene Muskatnuß, Ingwer und Zimt, ½ Flasche Sherry, 2 Scheiben geröstetes Brot, den Saft und die Schale einer Zitrone und 2 geröstete Äpfel gut miteinander, zuckere nach Belieben und richte heiß an.

Wassail-Bowle (2). Man menge 250—300 g Zucker, ½ geriebene Muskatnuß, 1½ g gestoßenen Ingwer und 1 g gestoßenen Zimt in ½ Liter Ale, erhitze das Ganze bis zum Kochen, gieße sodann unter beständigem Quirlen noch 1 Liter Ale und ½ Flasche Sherry oder Madeira zu, füge 1 Stück Zucker bei, auf dem man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, lasse die Mischung heiß werden und richte an.

Wassail-Bowle (3). Man koche zu einer Bowle von 4 Flaschen Wein zunächst 1 kleine geriebene Muskatnuß, 2 Nelken, 1½—2 g gestoßenen Ingwer, 1 Blatt Muskatblüte, 1 fingerlanges Stück Zimt, 4—6 Koriander- und Kardamon-Körner mit ¼ Liter Wasser, seihe das Ganze durch ein Tuch in ein größeres Gefäß, gieße 4—5 Flaschen Weißwein oder nach Belieben Sherry, Portwein oder Madeira oder auch halb Weißwein und halb Portwein zu, lasse den Wein bei mäßigem Feuer heiß werden und süße ihn mit 500—750 g Zucker. Hierauf tue man 12 frische, recht schaumig gequirlte Eidotter und das zu Schnee geschlagene Eiweiß derselben in eine Terrine, gieße von dem heißen Wein nach und nach 4 Obertassen voll hinzu, verrühre den Wein mit den Eiern, gieße unter beständigem Quirlen den übrigen Wein zu, gebe, sobald das Getränk recht schaumig geworden ist, 12 in der Schale gebackene Äpfel zu und richte an.

Weinpunsch. Man erhitze 6 Flaschen guten Weißwein und ¾ Liter Jamaika-Rum mit 750—1000 g Zucker über mäßigem Feuer bis zum Kochen und richte an.

Weinpunsch (2). Man erhitze 3 Flaschen Weißwein fast bis zum Kochen, füge 1 Liter starken Tee, ¼—½ Liter feinen Arrak und 400 g Zucker zu, auf den man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, menge alles gut durcheinander und richte an.

Weinpunsch (3). Man erhitze 2 Liter leichten Weißwein mit 750 g Zucker, auf dem man die Schalen von

2—3 Zitronen abgerieben hat, füge den Saft von 4—5 Zitronen und ¼ Liter Arrak zu und richte heiß an.

West India Planter's Punch. Man bereite von 56 g grünem Tee einen starken Aufguß, zuckere ihn nach Belieben, füge die auf Zucker abgeriebenen Schalen einiger Zitronen und etwas in kochendem Wasser aufgelöste Guava-Sülze zu, mische alles gut miteinander, gieße 6 Weinglas voll Kognak, 2 Weinglas voll Madeira und 1 Flasche alten Rum zu, mische gut, schütte 1 Liter siedendes Wasser darüber und richte den Punsch mit etwas Muskatnuß überstreut an.

Whip. Man zerquirle 4 Eier mit 125—150 g Zucker, der darauf abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone sowie ein wenig gestoßenem Zimt in 1 Flasche Weißwein, schlage die Mischung über gelindem Feuer mit der Schneerute bis zum Kochen und richte schaumig an.

Whiskeypunsch. Man reibe die Schalen von 3 Zitronen auf 300 g Zucker ab, presse den Saft von 2 Zitronen darüber, übergieße die Mischung mit ¾ Liter siedendem Wasser, rühre die Mischung gut durch bis der Zucker zergangen ist, füge ½ Liter Whiskey zu und richte an.

Whiskey Toddy. Man tue in einen ½ Liter fassenden Becher 1 Dessertlöffel voll Ale und 2 Zitronenscheiben, stelle 1 Weinglas voll Whiskey mitten in den Becher, gieße siedendes Wasser auf dasselbe, so daß die Flüssigkeit über den Rand des Glases in den Becher läuft und gieße solange zu, bis der Becher fast voll ist, entferne sodann das Glas nebst Inhalt, zuckere nach Belieben und richte an.

Whiskey oder Whisk. Man brühe 33 g feinen Tee in 1 Liter Wasser auf, seihe ihn durch ein Sieb auf 500 g Zucker, presse den Saft von 2 Zitronen darüber, gieße 6 Flaschen Bordeauxwein zu, lasse das Ganze über gelindem Feuer siedend heiß werden, doch nicht kochen, und richte an.

Whiskey-Punch à la Barret. Man menge ¼ Liter Whiskey, 1 Teelöffel voll Guava- oder Apfel-Sulze und ¼ Liter siedendes Wasser gut miteinander und richte an.

Whiskey-Punch à la Taylor. Man tue die auf Zucker abgeriebene Schale einer Pomeranze oder Mandarine, 1 Eßlöffel voll Tamarindensaft sowie ¼ Liter Zitronen-

saft in ½ Liter Whiskey, zuckere und gieße siedendes Wasser nach Belieben zu und richte an.

Whist. Man brühe 16 g Pekkotee mit ½ Liter siedendem Wasser auf, gieße ihn, nachdem er gezogen hat, durch ein Haarsieb auf 500 g Zucker, presse den Saft von 5—6 Zitronen zu, menge das Ganze mit 3 Liter Bordeauxwein, erhitze die Mischung bis zum Kochen und richte an.

Whist (2). Man reibe 500 g Zucker auf 2 Zitronen ab, drücke den Saft derselben darauf, gieße ¼ Liter Weißwein zu, lasse die Mischung 2 Stunden lang stehen, brühe 10 g feinen Tee mit ½ Liter Wasser auf, lasse ihn 5 Minuten lang ziehen, gieße ihn dann durch ein Haarsieb auf den Zucker, erhitze das Ganze bis zum Kochen, gieße ¼ Liter Jamaika-Rum zu, mische und richte an.

Yard of Flannel. Man tue etwas Muskatnuß, Ingwer und Zucker in ½ Liter Ale, erhitze die Mischung bis zum Kochen, quirle 2 Eier hinein und richte heiß an.

Zitronenpunsch. Man reibe die Schalen von 2 Zitronen auf 250 g Zucker ab, übergieße diesen mit dem Aufguß von 14 g Tee sowie 1½ Liter Wasser, presse den Saft der Zitronen zu, seihe die Flüssigkeit durch, füge ½ Liter Jamaika-Rum zu, erhitze die Mischung nochmals und richte an.

Zitronenpunsch (2). Man bereite einen Aufguß von 8 g feinem Tee mit 1½ Liter siedendem Wasser, presse den Saft von 4 Zitronen hinein, tue ½ Liter Arrak oder Rum sowie 250 g Zucker, auf den man die Schalen von 2 Zitronen abgerieben hat, zu, erhitze den Punsch und richte an.

Punsch, heiß.

Apple Toddy. Man tue 1 gebratenen Apfel sowie 1 Teelöffel voll Zucker in ein größeres Tumblerglas, gieße soviel Whiskey darüber, daß der Apfel bedeckt ist und fülle das Glas mit siedendem Wasser.

Apple Toddy (2). Man tue ½ mittelgroßen gebackenen Apfel, ½ Eßlöffel voll in etwas in siedendem Wasser gelösten Zucker sowie 1 Weinglas voll alten Apple-Jack in ein größeres Glas, fülle es mit siedendem Wasser und richte mit Muskatnuß bestreut an.

Arrakpunsch. Man tue 1—2 Stück in Wasser aufgelösten Würfelzucker, 3—4 Tropfen Zitronensaft und ¾ Weinglas voll Arrak in ein größeres Glas, fülle es mit siedendem Wasser und richte mit Muskatnuß bestreut an.

Bavaroise, mexikanische. Man quirle 1 Teelöffel voll Streuzucker mit 1 Eidotter in einem großen Glase gut durch, gieße 1 kleines Glas Jamaika-Rum zu und fülle das Glas unter beständigem Quirlen mit siedendem Wasser.

Bavaroise, mexikanische (2). Man quirle 1 Eidotter mit 3 Teelöffel voll Streuzucker in einem großen Glase so lange, bis das Eidotter weiß zu werden beginnt, mische sodann 1 Likörglas voll Maraschino darunter und fülle das Glas unter beständigem Quirlen mit siedend heißer Milch.

Beef Tea. Man tue 1 zu Schaum geschlagenes Ei, 1 Eßlöffel voll Sherry sowie 1 Eßlöffel voll Beef tea in ein größeres Glas, fülle es mit siedendem Wasser, rühre die Mischung gut durch, würze sie nach Geschmack und richte an.

Benefactor. Man löse 2—3 Stück Zucker in einem erwärmten Glase mit ½ Weinglas voll siedendem Wasser auf, gieße das Glas zu ⅔ mit Chiantiwein und zu ⅓ mit Jamaika-Rum voll, füge 1 Zitronenscheibe zu und richte die Mischung mit Muskatnuß bestreut an.

Black Rose. Man tue 2 Stück Zucker, 3—4 Nelken und 1 Stück Zimt in ein halbvolles Glas siedenden Wassers, fülle es mit Aßmannshäuser Wein, füge 1 Apfelsinenscheibe zu und richte an.

Blue Blazer, old style. Man löse in einem mit siedendem Wasser halb gefüllten silbernen Becher 1—2 Stück Zucker auf, gieße 1 Glas voll Scotch Whiskey zu, zünde diesen an und lasse ihn 2 Minuten lang brennen, schütte die Mischung sodann einigemal aus einem Becher in den anderen und richte heiß an.

British Lion. Man tue 1 Likörglas voll Scotch Whiskey, je 1 Eßlöffel voll Kirschsirup und Zitronensaft sowie die Schale von ¼ Zitrone in ein Glas und fülle es mit heißem Wasser.

Boston Whiskey Skin. Man gieße in einen Becher 1 Glas voll Rye Whiskey, lege 1 Stück Zitronenschale hinein und fülle den Becher mit siedendem Wasser.

Brandy Cocktail. Man menge in ein großes Glas voll Brandy 7 g Ingwer-Essenz, zuckere nach Belieben und fülle das Glas mit siedendem Wasser.

Brandy Flip. Man tue 1 Glas voll Brandy sowie 1 Löffel voll Zucker in ein größeres Glas, fülle es mit siedendem Wasser, lege 1 Stückchen geröstetes Biskuit darauf und richte mit Muskatnuß bestreut an.

Brandy King. Man tue 1 Stück mit etwas heißem Wasser aufgelösten Zucker sowie 1 Weinglas voll Brandy in ein größeres Glas, fülle es mit heißem Wasser und richte mit Muskatnuß bestreut an.

Brandy and Peach Blazers. Man tue in einen silbernen Becher einige in Branntwein eingemachte Pfirsichscheiben sowie 1 Glas voll Brandy und bereite das Getränk nach Vorschrift von Blue Blazer. (Siehe diesen.)

Brandy. Man löse 2 Stück Zucker in einem halbgefüllten Glas siedenden Wassers auf, fülle es zu 2/3 mit Brandy und zu 1/3 mit Burgunder, tue 1 Apfelsinenscheibe zu und richte an.

The Chat. Man tue 1 Stück Zucker in eine erwärmte Tasse, gieße sie 2/3 voll mit Tee und fülle sie mit Burgunderwein.

Coffee and Rum. Man schlage 1 Ei in einem Glas mit einem Eßlöffel voll Zucker und 1 Likörglas voll alten Rum gut schaumig, tue die Mischung in einen Becher heißen Mokka- oder Javakaffee, lege ein bohnengroßes Stückchen Butter darauf und richte an.

Creole Skin. Siehe: Creole Skin, kalt.

Egg Nogg. Die Zubereitung ist die gleiche wie kaltem Egg Nogg (siehe diesen), nur nehme man anstatt Eis siedendes Wasser.

Fancy hot Sherry. Man löse 2 Stückchen Zucker in einem halben Glas siedenden Wassers auf, gieße 1 kleines Weinglas voll Sherry und 1 Spritzer Portwein zu, tue 1/2 Zitronenscheibe hinein und richte mit Zimt bestreut an.

General's Friend. Man menge 1 Glas Sprossenbier, 1 Weinglas voll Old Tom Gin, 1/2 Weinglas voll Nelken-Cordial und etwas Zucker gut miteinander, setze siedendes Wasser nach Belieben zu und richte an.

Gin King. Zubereitung wie bei Brandy King, nur nehme man Gin anstatt Brandy.

Ginger Skin. Man tue 1 Teelöffel voll geriebenen Ingwer in ein halbes Glas siedendes Wasser und füge 15 Tropfen Capsicum-Essenz zu.

Grandfather's Night Cap. Man schlage 1 Eidotter mit etwas Porter(Bier)-Würze, 1 Eßlöffel voll Sirup und ⅛ Liter Rum schaumig, tue die Mischung in ein heiß gemachtes Glas, lege den steifen Schnee des Eiweißes darauf und richte möglichst rasch an.

Grandmother's Night Cap. Zubereitung wie bei „Grandfather's night cap", nur nehme man Gin anstatt Rum.

Hon-Kong-Punsch. Man tue den Saft einer Zitrone sowie 3 Spritzer Ananassaft in ein erwärmtes Glas, füge 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Tasse starken heißen Tee, 1 Likörglas voll Jamaika-Rum, 2 Spritzer Brandy und 1 Zitronenscheibe zu und gieße, falls das Getränk nicht heiß genug sein sollte, etwas siedendes Wasser in die Mischung.

Nach Belieben kann man auch einen Spritzer Maraschino zugeben.

Irish Whiskey-Punch. Man tue 1—2 Stück in etwas heißem Wasser aufgelösten Zucker, 1 Weinglas voll Irish Whiskey und 1 Zitronenscheibe in ein größeres Glas und fülle es mit siedendem Wasser.

Jockey Skin. Man tue 1 Zitronenscheibe in ein halbes Glas siedendes Wasser und gieße 1 Weinglas voll Pfirsich-Likör zu.

Kentucky Flip. Man schlage 1 Ei mit je 1 Eßlöffel voll Nelken-, Zitronen- und Zimtsirup sowie 1 Eßlöffel voll Rumpunsch und verrühre die Mischung unter beständigem Quirlen mit siedendem Wasser.

Ladies' hot Punch. Man löse 2 Stück Zucker in einem mit siedendem Wasser halb gefüllten Glase auf, fülle es zur Hälfte mit Sherry und zur anderen mit Portwein, rühre gut um und richte die Mischung mit Muskatnuß bestreut an.

Ladies' Skin. Man fülle einen Becher zur Hälfte mit kochendem Wasser, tue 1 Stück Zitronenscheibe sowie 1 Weinglas voll Liqueur d'amour hinzu und richte an.

Lait de poule. Man schlage 2 Eidotter mit 1 Eßlöffel voll Zucker und 3 Eßlöffel voll Apfelsinenblüten-Extrakt in einem Glase zu weißlichem Schaum, füge

unter beständigem Quirlen 1 Glas siedendes Wasser und 1 kleines Glas Brandy zu, rühre gut um und richte an.

Lait de poule (für Damen). Man schlage 1 Eigelb mit 2 Eßlöffel voll Zucker zu Schaum, füge 1 kleines Glas Rum, Kirschwasser oder dergleichen hinzu, gieße das Glas unter beständigem Quirlen mit heißer Milch voll und richte an.

Lamb's Wovl. Man erhitze 1 Liter Bier mit 1 Stange Zimt, 6 Nelken, etwas Ingwer und 56 g Zucker bis zum Kochen, schlage indes 2 Eier schaumig, gieße das heiße Bier darüber und schütte die Mischung dann mehrmals aus einem Becher in den anderen.

Limonade, heiße, italienische. Man menge in einem Glase den Saft einer halben Zitrone sowie den einer halben Apfelsine mit 1 reichlichen Eßlöffel voll Zucker, fülle das Glas mit siedendem Wasser, füge etwas Chiantiwein zu, rühre gut um und richte mit etwas Muskatnuß überstreut an.

Merry Man. Man menge ½ Glas siedendes Wasser, 1 Glas Irish Whiskey und 1 Spritzer Bayrum gut miteinander und richte an.

Milchpunsch, heißer. Man tue 1 Eßlöffel voll Zucker, ¼ Weinglas voll St.-Croix-Rum und ¾ Weinglas voll Brandy in ein größeres Glas, fülle es mit heißer Milch und richte mit Muskatnuß überstreut an.

Mulled Ale. Man koche ¼ Liter Ale mit 1 Nelke, 1 Stückchen Ingwer, 1 nußgroßen Stück Butter und 1 Teelöffel voll Zucker auf, quirle indes 2 Eier mit etwas kaltem Ale, gieße das heiße Bier unter beständidem Quirlen darüber, schütte die Mischung in möglichst langem Strom aus einem Becher in den anderen und richte an.

Mulled Ale (2). Man schlage 1 Eidotter mit 1 gehäuften Teelöffel voll Zucker sowie etwas Muskatnuß zu Schaum, füge 1 Teelöffel voll Sahne sowie unter beständigem Quirlen heißes Ale zu und richte die Mischung dickflüssig an.

Mulled Egg Wine. Man quirle 1 Ei mit 2 Weinglas voll Sherry zu Schaum, zuckere nach Geschmack, gieße allmählich unter beständigem Quirlen etwas siedendes Wasser zu und richte den Wein mit Muskatnuß bestreut an.

Mulled Claret with Egg. Man erhitze 1½ Weinglas voll Rotwein mit 1 Eßlöffel voll Zucker und je ½ Teelöffel voll Nelken und Zimt bis zum Kochen, füge unter beständigem Rühren 2 mit etwas Zucker abgequirlte Eier zu, gieße die Mischung in ein Glas, streue Muskatnuß darauf und richte an.

Orangen-Limonade mit Brandy. Man presse den Saft 1 Limone sowie den 1 Apfelsine in ein Glas, löse 1 Eßlöffel voll Zucker darin auf, füge 1 kleines Glas Brandy zu, mische gut durch, fülle das Glas unter beständigem Quirlen mit siedender Milch und richte an.

Oxford Mixture. Man menge ½ Becher voll Tee mit etwas Zucker und Milch, füge 1 Zitronenscheibe, 1 Weinglas voll frischgemolkener Milch sowie 1 Weinglas voll Rum oder Brandy zu, gieße die Mischung über 1 zu Schaum gerührtes, frisches Ei und richte warm an.

Peach Drink. Man tue je 1 Teelöffel voll Kirsch- und Zitronenbranntwein-Sirup sowie 1 Teelöffel voll Pfirsich-Zucker in ein größeres Glas und fülle es mit siedendem Wasser.

Punch in Haste. Man reibe die Schale einer Zitrone mit Zucker ab, zerstoße diesen mit 7 g Zitronen-Säure, übergieße ihn mit ½ Liter klarem Sirup, nehme sodann von dieser Masse 1 Eßlöffel voll in ½ Liter siedendes Wasser, setze je 1 Glas Rum und Brandy zu und richte an.

Rotweinpunsch. Man löse in einem gewärmten Glase den Saft einer halben Zitrone und 3 Stück Zucker mit ½ Glas siedendem Wasser auf, gieße 1 Glas Rotwein sowie 1 Spritzer Jamaika-Rum zu, mische gut durch, füge 1 Apfelsinenscheibe zu und richte an.

Rum, heiß. Man tue 1—2 Stück in etwas heißem Wasser aufgelösten Zucker sowie 1 Weinglas voll Jamaika-Rum in ein Becherglas und fülle es mit heißem Wasser.

Rum Shrub. Man gieße 1 Glas voll Rum Shrub in 1 Glas voll siedendes Wasser.

Rye Whiskey Skin. Siehe: Boston Whiskey Skin.

Scotch Delight. Man löse in einem mit siedenden Wasser halb gefüllten Glase 2 Stück Zucker auf, fülle es zur einen Hälfte mit Scotch und zur anderen mit Irish Whiskey, füge 1 Spritzer Rotwein zu, menge gut und richte mit etwas Zitronenschale an.

Scotch, Hot. Man löse in einem mit siedenden Wasser halb gefüllten Glase 1—2 Stück Zucker auf, gieße 1 kleines Glas ScotchWhiskey zu, rühre gut um und richte an. Nach Belieben kann man auch eine kleine Zitronenschale zugeben.

Scotch Whiskey King. Zubereitung wie bei Brandy King, nur nehme man Scotch Whiskey anstatt Brandy und füge 1 Zitronenscheibe zu.

Scotch Whiskey Skin. Man tue 1 Stück Zitronenschale und 1 Glas voll Glen Livet Whiskey in einen halb mit siedendem Wasser gefüllten Becher.

Sleeper. Man tue 1 Löffel voll Zucker, 1 Eidotter und etwas Zitronensaft in ein großes Glas, füge 1 Weinglas voll Rum zu und fülle das Glas mit siedendem Wasser, tue einige Nelken hinein, menge gut und richte an.

Spiced Rum, Hot. Man tue 1—2 Stück Zucker, ½ Teelöffel voll gemischter Gewürze sowie 1 Weinglas voll Jamaika-Rum in ein größeres Glas, fülle es mit siedendem Wasser und richte mit Muskatnuß bestreut an.

Spiced Rum, Hot (2). Man löse 1—2 Stück Zucker auf in einem mit siedendem Wasser halb gefüllten Glase, füge 1 Weinglas voll Jamaika-Rum, 1 Spritzer Rotwein, 1 Stückchen Butter, 1 Zwieback sowie 2—3 Nelken zu und richte an.

Spiced Ale, Hot. Man koche 1 Liter Ale auf, füge ½ geriebene Muskatnuß zu, schlage 2 Eidotter mit etwas kaltem Ale schaumig und quirle sie in das heiße, tue ein Stückchen Butter zu und richte mit geröstetem Brote an.

Sportsman's Drink. Man schlage 1 Eidotter mit 1 Eßlöffel voll heißem Gin sowie 1 Teelöffel voll Sirup zu Schaum und gieße siedendes Wasser darüber.

Syruce Grog (Biergrog). Man gieße in einen gewärmten Becher 1 Weinglas voll Braunbier, füge 2 Zitronenscheiben sowie 3 Stück Würfelzucker zu und richte diesen Becher mit einem besonderen Becher siedenden Wassers an, damit der Besteller das Bier nach seinem Geschmack verdünnen kann.

A sure Relief. Man löse 2 Stück Zucker in einem halb mit siedendem Wasser gefüllten Becher auf, gieße 1 kleines Glas Minzlikör, 1 Spritzer Jamaika-Rum,

1 kleines Glas Brandy sowie 1 Spritzer Himbeer-Sirup zu, lege die Schale einer kleinen Zitrone darauf und richte an.

Swedish Punch. Man gieße nach Belieben schwedischen Punsch in ein Glas siedendes Wasser und streue auf Wunsch etwas Muskatnuß darüber.

Teepunsch. Einem Becher voll heißen Tee füge man 1 Eßlöffel voll Zitronen-Sirup, 1 Teelöffel voll Kirschbranntwein und 1 Teelöffel voll Rumpunsch zu.

Tom and Yerry. Man schlage das Eiweiß von soviel Eiern, wie Gäste zu bedienen sind, zu steifem Schnee, menge auf je 1 Ei 1—1½ Eßlöffel voll Zucker darunter und bereite aus dem Ganzen einen Teig. In einem anderen Gefäß schlage man sodann die Eidotter so lange, bis sie dünnflüssig wie Wasser sind und vermenge sie dann unter den fertigen Teig. Von diesem tue man nun 2 Eßlöffel voll in einen Henkelbecher, füge 1 Weinglas voll Kognak und 1 kleines Glas Jamaika-Rum zu, fülle das Glas nach Belieben mit siedendem Wasser oder Milch, mische gut, schütte das Getränk 4—5mal aus einem Becher in einen anderen und richte mit Muskatnuß überstreut warm oder kalt an.

Universitätspunsch. Man tue in einen mit siedendem Wasser gefüllten Becher je 1 Teelöffel voll Zitronen-Sirup, Apfelsinen-Sirup, Kirschbranntwein, Rum und Shrubsirup.

Weinmolken. Man tue in ½ Liter frische siedende Milch 1 reichliches Weinglas voll Weißwein, Madeira, Sherry, Rhabarber- oder Johannisbeerwein, lasse die Mischung aufkochen bis die Milch geronnen ist, setze sie bei Seite bis zum Klären, gieße die Molken ab und süße die Mischung nach Belieben.

Whiskey, heiß. Man tue 1—2 Stück in etwas heißem Wasser aufgelösten Zucker sowie 1 Weinglas voll Whiskey in ein größeres Glas, fülle es mit siedendem Wasser und gebe 1 Stück Zitronenschale zu.

Whiskey Punch Ben Nevis. Man tue in einen erhitzten Becher 3 Stück Zucker, 1½ Glas siedendes Wasser, 1 Zitronenscheibe, 2 Teelöffel voll Honig und 2 Glas voll Ben Nevis Whiskey, rühre gut um und richte heiß an.

White Wine Whey (Weinmolken). Man gieße 1 Weinglas voll Primelwein in ½ Liter siedende

Milch, seihe die sofort gerinnende Milch durch und richte die Molken heiß an.

White Wine Whey (Weinmolken) 2. Man tue in ¼ Liter siedende Milch 56 g Zucker und 2 Weinglas voll Weißwein, lasse die Mischung 5 Minuten lang kochen, seihe sie durch und richte heiß an.

Bowlen.

Albert Victor Punsch-Bowle. Man tue 2 Scheiben Ananas in eine Bowle, übergieße sie mit ¼ Liter Medford- oder St.-Croix-Rum und 1 Weinglas voll Curaçao, füge ½ Liter Himbeer-Sirup, ¼ Liter klaren Sirup sowie ¼ Liter geschabtes Eis zu, menge gut durch und gieße kurz vor dem Anrichten 2 Flaschen Brauselimonade zu.

Ale Cup. Man tue den Saft einer Zitrone, etwas klaren Zucker und geriebene Muskatnuß in 2 Liter Ale, füge Brandy nach Belieben zu und lege 1 geröstete Brotscheibe hinein.

Ale Cup (2). Man presse den Saft einer Zitrone auf eine geröstete heiße Semmelscheibe, füge 1 Eßlöffel voll klaren Zucker, etwas geriebene Muskatnuß oder gestoßenes Neugewürz sowie 1 Zweig Melisse zu, gieße über das Ganze 1 Weinglas voll Brandy (Kognak), 2 Weinglas voll Sherry und 1¾ Liter leichtes Bier, menge gut durch, entferne die Melisse und richte an.

Ale Cup (3). Man lasse 14 g Zimt, 2 Nelken, 1 Neugewürzkorn sowie etwas geriebene Muskatnuß in ⅛ Liter Sherry 2 Stunden lang ziehen, seihe die Flüssigkeit durch ein Sieb, menge 1 Liter Burton-Ale sowie 4 Flaschen Rawlings - Ingwerbier zu und richte mit Eis an.

Ale Cup (4). Man menge 1 Flasche Edinburger Ale, 2 Flaschen Ingwerbier, 1/16 Liter Sirup von eingemachtem Ingwer, 1 Gurkenscheibe sowie etwas geschabtes Eis gut miteinander und richte an.

Ale Cup (5). Man bestreue eine geröstete Brotscheibe mit gemischter Gewürz- und Muskatnuß, tue sie in 1 Flasche voll Scotch Ale, gieße die Mischung durch ein Sieb auf 1 Stück Eis und richte sofort an.

Ale Punch. Man tue 1 Liter Burton Ale, je 1 Weinglas voll Rheinwein, Brandy und Capillaire-Sirup, den

Saft einer Zitrone, 1 Stück Zitronenschale, etwas geriebene Muskatnuß und 1 geröstete Semmelscheibe in eine Bowle, mische alles gut durcheinander, stelle es auf Eis und richte nach 2—3 Stunden an.

Ambrosia. Man tue 1 Teelöffel voll gestoßener Vanille, 2 reichliche Likörglas voll Kirschgeist, ½ in möglichst kleine Stücke geschnittene Ananas und Zucker nach Belieben in 1 Liter gute Milch, lasse die Mischung gut zugedeckt 3 Stunden kalt stehen und richte an.

Ambrosia (2). Mischung von Apfelsinen- und Ananas-Schnitten, geriebener Muskatnuß und Wein.

Amerikanischer Punsch. Man reibe auf 500 g Zucker die Schalen von 6 Zitronen ab, presse den Saft derselben sowie den von 6 Apfelsinen darüber, tue dies mit noch weiterem Kilo Zucker, 5 Nelken sowie 2 in Leinwand gebundene Blatt Muskatblüte mit 2 Liter Wasser in eine Kasserolle, lasse die Mischung zu dickem Sirup einkochen, schäume sie sorgfältig ab und hebe sie in Flaschen auf.

Für den Gebrauch menge man dann ¾ Liter grünen Tee, ½ Liter Kognak, 1 Liter alten Jamaika-Rum, 1 Flasche Champagner sowie 1 Tasse mit obigem Sirup gesüßte Chartreuse in einer Bowle, füge 1 Stück Eis sowie je 3 in Scheiben geschnittene Apfelsinen und Zitronen zu, lasse die Bowle 2 Stunden auf Eis ziehen und richte an.

Ananas-Bowle. Man schäle und zerschneide 1 Ananas in Scheiben, lasse sie mit 500 g Zucker überstreut und mit 1 Flasche Rheinwein übergossen 1—1½ Stunde gut zudeckt ziehen, gieße dann Rhein- oder Moselwein darunter, stelle die Bowle auf Eis und füge kurz vor dem Anrichten Champagner (auf 2 Flaschen Wein 1 Flasche Champagner) zu.

Statt der frischen Ananas kann man auch eingemachte nehmen, wobei zu berücksichtigen ist, ob sie mit oder ohne Zucker eingemacht sind. In England nimmt man Champagner Seltzer Wasser, gibt auch einen Zweig Eisenkraut und 1 Glas Maraschino zu.

Ananas-Cardinal. Man tue die stark mit Zucker bestreuten Scheiben einer Ananas mit 1 Flasche Rheinwein übergossen in eine Bowle, lasse die Mischung einige Stunden ziehen, füge dann 3—4 Flaschen Rheinwein — der Zahl der Gäste entsprechend — zu, stelle die Bowle auf Eis und richte an.

Ananas-Cardinal (2). Man tue die stark mit Zucker bestreuten Scheiben einer Ananas mit 1 Weinglas voll Madeira übergossen in eine Bowle, lasse sie 24 Stunden ziehen, füge dann 8—12 Flaschen Moselwein, 1 Flasche Rotwein, sowie Zucker nach Belieben zu, stelle die Bowle auf Eis und richte an.

Auf Wunsch kann man auch ½ Krug Seltzer Wasser zugießen.

Ananas-Champagner-Cardinal. Man lasse die mit 500 g Zucker überstreuten Scheiben einer Ananas einige Stunden in einer Bowle stehen, füge dann 1 Flasche französischen Weißwein, 1 Flasche Rheinwein sowie ¼ Liter Wasser zu, in dem man 500 g Zucker aufgelöst hat, und gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner darunter.

Ananas-Eispunsch. Man presse den Saft von 4 Zitronen sowie den einer Apfelsine auf 750 g Zucker ab, auf den man die Schalen von 2 Pomeranzen abgerieben hat, übergieße ihn mit 2 Flaschen Rheinwein, in dem man 6 reife Ananas hat ausziehen lassen, füge je 1 Flasche Tokayer, weißen Kapwein, alten Madeira, Burgunder, feinen Arrak und 2—3 Flaschen geeisten Champagner zu, menge gut durch und richte möglichst kalt an.

Ananas - Eispunsch (2). Man mische 4 Flaschen Rheinwein, ¼ Flasche Arrak, den Saft von 3 Apfelsinen und 2 Zitronen mit 500 g Zucker, auf den man die Schale einer Pomeranze abgerieben hat, füge 375 g Ananas-Gefrorenes zu und lasse die Bowle vor dem Anrichten 2—3 Stunden auf Eis stehen.

Ananas-Yulep. Man schäle und schneide 1 reife Ananas in dünne Scheiben, tue sie in eine Bowle, füge 2 Apfelsinen, je ⅛ Liter Himbeer-Sirup, Maraschino, alten holländischen Gin, 1 Flasche Mosel-Schaumwein und eine Handvoll geschabtes Eis zu, menge gut durch und richet an.

Ananas-Yulep (2). Man menge ½ Liter Ananas-Gefroenes oder 1 in Scheiben geschnittene frische Ananas, den Saft von 3 Apfelsinen, ⅛ Liter Gin und 1 Flasche Moselwein gut miteinander und richte mit Eis an.

Ananaspunsch. Man verreibe 1 Ananas auf 500 g Zucker, gieße 2 Liter Rheinwein darüber, lasse die Mischung einige Stunden stehen, seihe sie dann durch

ein Tuch, stelle sie kalt und füge kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner zu.

Ananaspunsch (2). Man tue 3 Flaschen guten Rheinwein, 1 Flasche Kapwein oder Madeira, den Saft von je 2 Apfelsinen, 2 Zitronen und den einer halben Ananas mit 500 g Zucker, auf den man die Schale einer Pomeranze abgerieben hat, in eine Bowle, menge gut durch und lasse das Ganze vor dem Anrichten etliche Stunden kalt stehen.

Ananaspunsch (3). Man zerschneide 1 große oder 2 kleine Ananas in dünne Scheiben, lege sie stark überzuckert in eine Bowle, lasse sie mit 1 Weinglas voll Madeira übergossen 24 Stunden ziehen, löse dann 500 g Zucker in 5 Flaschen gutem Rheinwein auf, gieße ihn auf die Ananasscheiben, stelle die Bowle kalt und füge kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner zu.

Ananaspunsch, amerikanischer. Man schneide 4 nicht zu große Ananas in Scheiben, zuckere sie mit 500 g klarem Zucker und lasse sie gut zugedeckt solange stehen, bis sie ganz vom Zucker durchzogen sind, gieße dann ½ Liter Jamaika-Rum, 1½ Liter Kognak, ⅛ Liter Curaçao und den Saft von 4 Zitronen zu, lege ein großes Stück Eis in die Bowle und gieße kurz vor dem Anrichten noch 4 Flaschen Champagner zu.

Angelika - Bowle. Man lasse 33 g Angelika in 1 Flasche Weißwein mit 500 g feingeschlagenem Zucker und einer in Scheiben geschnittenen Apfelsine oder Zitrone 6 Stunden ziehen, seihe die Flüssigkeit dann durch ein Haarsieb, füge 1 Flasche Rotwein und ¼ Flasche Arrak zu und richte kalt an.

Angelika-Bowle (2). Man löse 375 g Zucker in ½ Liter Wasser auf, füge den Saft von 2 und die Schale 1 Zitrone sowie 1 Flasche Rheinwein, ½ Flasche Rum und ½ Liter Angelika-Essenz zu, rühre gut um und richte kalt an.

Angelika-Eisbowle. Zubereitung wie bei vorstehender Angelika-Bowle, nur nehme man an Stelle der Essenz 375 g Angelika-Gefrorenes.

Apfel-Bowle. Man schäle auf 3—4 Flaschen Wein je 12 Äpfel einer besonders aromatischen (würzigen) Sorte, schneide sie nach Entfernung der Kernhäuser in Scheiben, die man reichlich überzuckert 24 Stunden fest zugedeckt stehen läßt, gieße hierauf 1 Weinglas voll

feinsten Rum darüber, lasse die Äpfel einige Stunden ziehen, füge den nötigen Wein (leichten Rhein-, Mosel- oder Pfälzer) zu, stelle die Bowle auf Eis, seihe die Mischung kurz vor dem Anrichten durch, damit die Äpfel zurückbleiben, und richte kalt mit oder ohne Champagner an.

Apfelpunsch. Man tue in eine Bowle abwechselnd eine Schicht Apfel- und Zitronenscheiben, überstreue jede mit gestoßenem Kandiszucker, gieße 1 Flasche französischen Rotwein, sowie 1 Flasche Chablis oder Roussillon darüber, füge $^{1}/_{16}$Liter Kognak zu, lasse die Bowle 4 Stunden kalt stehen, seihe sie durch ein Haarsieb und richte an.

Apfelsinen-Bowle. Man reibe die Schalen einer großen oder zweier kleinen Apfelsinen auf Zucker ab, übergieße diesen mit 1 Flasche leichtem Rhein- oder Moselwein, lasse das Ganze einige Stunden ziehen, schäle und schneide dann 6 Apfelsinen in Scheiben, überzuckere und füge sie mit noch 4 Flaschen Wein der obigen Mischung zu, stelle die Bowle auf Eis und richte sie mit Champagner oder Selterswasser vermengt an.

Apfelsinen-Cardinal. Man übergieße 4 geschälte und in Scheiben geschnittene Apfelsinen mit einem reichlichen Liter Weißwein, füge 1 Kilo Zucker zu, lasse die Mischung einige Stunden ziehen und richte kalt an.

Apfelsinen-Cardinal (2). Man lasse die dünne Schale einer Apfelsine in 3 Flaschen Weißwein 8—12 Stunden ziehen, seihe den Wein dann durch, füge den Saft von 6 Apfelsinen und 360 g Zucker zu, menge gut und richte kalt an.

Apfelsinen-Eispunsch. Man reibe die Schalen von 2 Apfelsinen auf 500 g Zucker ab, löse diesen in ½ Liter Wasser auf, füge den Saft der Apfelsinen, 2 Flaschen Rheinwein, ½ Flasche Arrak und 375 g Apfelsinen-Gefrorenes zu, lasse die Mischung auf Eis 2—3 Stunden stehen und richte an.

Apfelsinen-Limonade. Man nehme auf 1 Liter kaltes Wasser den Saft von 3 Apfelsinen, deren auf Zucker abgeriebene Schalen und 1 Weinglas voll Weißwein, zuckere nach Belieben und richte recht kalt an.

Apfelsinenpunsch. Man mische den Saft von 6 Apfelsinen mit der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone, füge 1 Tropfen Neroli-Essenz (Pomeranzenöl),

½ Liter Kognak und ½ Liter Apfelsinenshrub zu, zuckere nach Belieben und verdünne die Bowle mit mehr oder weniger einfachem oder kohlensaurem Wasser.

Apfelsinen- oder Orangenblütentrank. Man tue die weißen Blätter von 9 frischen Apfelsinenblüten oder Orangenblüten-Wasser, 500 g Zucker, 1 Weinglas voll Arrak sowie 1 Liter Wasser in eine Bowle, stelle sie 4—5 Stunden kalt und richte an.

Apfelwein-Bowle. Man menge 2 Flaschen Apfelwein-Champagner, ½ Liter Chablis, 1 Likörglas voll Maraschino oder Zitronelle, 1 Gurkenscheibe sowie 2 Flaschen kohlensaures Wasser gut miteinander, entferne die Gurkenscheibe und richte an.

Apfelwein-Bowle. Man schneide 2 Zitronen in dünne Scheiben, lege sie dick überzuckert in eine Bowle, schütte 2—2½ Likörglas voll Kognak darunter, lasse sie ½ Stunde gut zugedeckt stehen, gieße hierauf 3 Flaschen Apfelwein, 1 Flasche Seltzer sowie 1—1½ Likörglas voll Angotura-Bitter zu, tue 2 faustgroße Stücke Eis in die Mischung und richte gehörig umgerührt an.

Apfelwein-Bowle (2). Man drücke einige Stengel Melisse und Boresch in ⅛ Liter altem Sherry aus, seihe den Wein durch, füge 1 Ananasscheibe oder 28 g Guava- oder Apfel-Sulze sowie 1 Flasche Apfelwein zu, zuckere nach Belieben, tue 1 Stück Eis in die Bowle und gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Sodawasser hinein.

Apfelwein-Bowle (3). Man löse in ⅛ Liter Brandy oder Whiskey 9 g Yargonelle (Birnen)-Essenz sowie 2 Dessertlöffel voll Guava- oder Quitten-Sulze auf, gieße je 1 Flasche Apfel- und Birnenwein zu, zuckere nach Geschmack, gieße 3 Flaschen Limonade oder Sodawasser darunter und richte die Bowle kalt an.

Apfelwein-Bowle (4). Man menge 1 Flasche Apfelwein, ¼ Liter grünen Ingwerwein, 2 Flaschen Ingwerbier und 1 Eßlöffel voll Zucker in einer 1 großes Stück Eis enthaltenden Bowle.

Apfelwein-Bowle (5). Man menge 1 Flasche Apfelwein-Champagner, ¼ Liter alter Sherry, 1 Likörglas voll Curaçao und 1 Liter geschabtes Eis gut miteinander.

Apfelwein - Bowle (6). Man menge 10 Flaschen Apfelwein-Champagner, 3 Flaschen Birnenwein-Champagner, 1 Liter Apfelwein, ¼ Liter durchgeseihten Zitronensaft, ½ Liter durchgeseihten Apfelsinensaft, die auf Zucker abgeriebenen Schalen von 3 Apfelsinen und 3 Zitronen, 1 Flasche Apfelsinen - Branntwein und 10 Tropfen Apfel-Essenz gut miteinander, zuckere nach Belieben, füge 1 Liter geschabtes Eis sowie 8 Flaschen kohlensaures Wasser zu und richte möglichst kalt an.

Apfelwein-Bowle, englisch. Man übergieße die sehr dünne Schale einer Zitrone oder Apfelsine mit einer Obertasse voll siedenden Wassers, füge einige Boretschblätter, einen Melissenzweig, etliche rohe Gurkenschalen, 250 g Zucker, ¼ Liter Sherry, Madeira oder Malaga, 2 Weinglas voll Kognak und 2 Flaschen Apfelwein zu, menge gut, stelle die Bowle 2 Stunden auf Eis und richte an.

Apfelwein-Bowle, englisch (2). Man brühe 1 Teelöffel voll grünen Tee mit ¼ Liter siedendem Wasser auf, lasse ihn ¼ Stunde ziehen und gieße ihn in eine Bowle, füge sodann 168 g Zucker, 1 Flasche Apfelwein, 2 Weinglas voll Brandy, ¼ Liter kaltes Wasser, einige frische Gurkenschalen, etliche Boretschzweige und 2 Salbeiblätter zu, menge gut, stelle die Bowle auf Eis und richte an.

Apfelwein-Bowle à la Ensor. Man löse 125 g Kandiszucker in ¼ Liter siedendem Wasser auf, füge nach dem Erkalten des Sirups je 1/16 Liter Curaçao und dunklen Brandy, 1 Gurkenscheibe, den Saft und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone zu, lasse die Bowle einige Zeit stehen, tue 2 Flaschen Apfelwein-Champagner sowie 1 Liter geschabtes Eis zu und richte sofort an.

Apfelwein-Nektar à la Harold Littledale. Man menge 1 Liter Apfelwein, 1 Flasche Sodawasser, 1 Weinglas voll Cherry, 1 kleines Glas voll Brandy, den durchgeseihten Saft einer halben Zitrone sowie die auf Zucker abgeriebene Schale einer vierten Zitrone miteinander, füge Zucker und Muskatnuß nach Gutdünken sowie 1 Stengel Verbena zu, würze die Mischung mit Ananas-Extrakt, seihe das Ganze durch und richte möglichst kalt an.

Aprikosen-Eispunsch. Bereitung wie bei Apfelsinen-

Eispunsch, nur füge man an Stelle des Apfelsinen-Gefrorenen 375 g Aprikosen-Gefrorenes zu.

Aprikosenpunsch. Man tue 6—8 auseinander geschnittene und entkernte Aprikosen in eine Terrine, bestreue die Früchte stark mit Zucker, lasse sie mit 1 Weinglas voll Madeira übergossen 12 Stunden ziehen, erhitze sodann 2 Flaschen Champagner mit 325 g Zucker, dem Saft einer Zitrone und ¼ Flasche Arrak bis zum Kochen, gieße die Mischung über die Aprikosen, stelle die Bowle mehrere Stunden auf Eis und richte an.

Aprikosentrank. Man streiche 6 schöne reife Aprikosen durch ein Haarsieb, füge den Saft einer Zitrone oder einer Apfelsine, 250 g Zucker, 1 Weinglas voll Arrak und ¾ Liter Wasser zu, menge gut und richte kalt an.

Arbusen (Wasser-Melonen)-**Bowle.** Man lasse dünne Scheiben einer Arbuse mit 1 Weinglas voll Madeira übergossen einige Stunden stehen, erhitze 2 Flaschen Champagner mit 400 g Zucker, dem Saft von 2 Apfelsinen und ¼ Flasche Arrak bis zum Kochen, gieße den Wein über die Arbusen-Schnitte, stelle die Bowle auf Eis und richte recht kalt an.

Arbusen-Eispunsch. Bereitung wie bei Apfelsinen-Eispunsch, nur füge man an Stelle des Apfelsinen-Gefrorenen 375 g Arbusen-Gefrorenes zu.

Arrakschaum. Man mische 1 Liter sauere Sahne mit ½ Liter Arrak und 110 g Zucker, schlage die Mischung zu Schaum und richte in Gläsern an.

Arrakpunsch. Man lasse 6 in Scheiben geschnittene ungeschälte Zitronen 6 Stunden in 1 Liter Batavia-Arrak lieg, entferne sie dann, füge dem Arrak 500 g in 1½ Liter Wasser geklärten Zucker zu, stelle die Bowle auf Eis und richte recht kalt an.

Aßmannshäuser-Bowle. Man gieße 1 Flasche Aßmannshäußer, auf Wunsch mit 1 Likörglas voll Rosen-Likör, in eine ausgekühlte Bowle, füge 2 Krüge Selters-Wasser, 1 Flasche Mosel-Schaumwein und ein großes Stück Eis zu, menge gut durch und richte an.

Athenaeum-Claret-Cup. Man übergieße die Schale einer Zitrone, 56 g Zucker sowie 4 Boretschzweige mit ½ Liter siedendem Wasser, füge nach dessen Erkalten 1 Flasche guten Rotwein und 1 Flasche Sodawasser

darunter, entferne den Boretsch und richte mit Eis recht kalt an.

Auldman's Milk. Man schlage in einem Gefäß die Dotter und in einem anderen das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, füge dem Dotterschaum Zucker, ¾ Liter frische Milch und ¼ Liter Rum oder Kognak zu, menge gut durch, schütte unter beständigem Rühren die Mischung auf das geschlagene Eiweiß, rühre tüchtig um und richte kalt an.

Nach Belieben kann man die Milch auch mit etwas Muskatnuß oder Zitronenschale würzen.

Badminton. Man tue in eine Bowle 1 Flasche alten Bordeauxwein, ½ Flasche pale Sherry, 100 g in Wasser aufgelösten Zucker, 2 Gurken- oder Melonenschalen, die vorher bereits eine Zeitlang in Rotwein gelegen haben, ½ Flasche Selters und 1 Teelöffel voll Curaçao zu, menge gut durch, stelle die Bowle auf Eis und richte kalt an.

Badminton (2). Man tue einige Gurkenschalen in eine Bowle, überstreue sie mit 3 Eßlöffel voll Zucker, füge 1 Flasche Rotwein und 3 Zitronenscheiben zu, lasse das Ganze 1 Stunde lang ziehen, gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Sodawasser zu und richte kalt an.

Badminton (3). Man menge 1 Flasche Rotwein, 2 Glas Sherry, 1 Glas Maraschino, 1 Eßlöffel voll Zucker und einige Boretschzweige gut miteinander, stelle die Bowle auf Eis, gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Sodawasser zu und richte kalt an.

Badminton (Oxford). Man menge je 1 Flasche Sodawasser, Limonade und Rotwein sowie 1 Glas Brandy miteinander, tue den Saft einer halben Zitrone, die Schale der anderen Hälfte, 12 Stück Zucker, einige Boretschzweige sowie Eis hinzu und richte kalt an.

Badminton Cup à la Morrey. Man menge 1 Flasche französischen Rotwein mit 1 Flasche Sodawasser, zuckere nach Belieben, tue einige Boretsch- und Melissezweige in die Mischung, stelle sie kalt, entferne die Kräuter nach nicht zu langem Ziehen und richte an.

Badminton Cup. Man tue einige Boretsch- und Melissezweige mit der feinen Schalen einer Zitrone in eine Bowle, füge $^{1}/_{16}$ Liter Brandy, $^{1}/_{16}$ Liter Portwein, 56 g klaren Zucker sowie je 2 Flaschen Sodawasser und

französischen Rotwein zu, stelle die Bowle auf Eis, entferne nach nicht zu langer Zeit die Kräuter und richte an.

Balaclava Nectar. Man tue die feingeschnittene Schale einer Zitrone, 4 Eßlöffel voll Zucker, den Saft einer Zitrone und ⅛ Liter Maraschino in eine Bowle, füge je 2 Flaschen Sodawasser, Rotwein und Champagner zu, stelle die Bowle auf Eis und richte recht kalt an.

Bannister's Milk Punch. Man lasse die feinen Schalen von 18 Zitronen in 1 Liter feinem Rum 3 Tage lang ausziehen, füge 2 Liter Kognak, den Saft von je 9 Pomeranzen und Zitronen, 3 Liter Wasser, 750 g Zucker sowie 2 geriebene Muskatnüsse zu, gieße, sobald der Zucker geschmolzen ist, 2 Liter Milch in die Mischung, die man hierauf gut zugedeckt 2 Stunden lang stehen läßt, seihe sie dann durch ein Tuch und fülle sie auf Flaschen. Vor dem Gebrauch stelle man den Punsch 20 Minuten lang auf Eis.

Bavaroise von Zitronen. Siehe: Bavaroise von Zitronen, heiß.

Beyum's Punch. Man löse 7 g Zitronenschale-Essenz in ⅛ Liter Arrak auf, füge 1 Flasche Kognak, 1—2 Fliederblütenzweige sowie 1 Flasche Portwein zu, menge daneben 1 Liter Sirup mit ½ Liter geklärtem Limonen-Sirup, tue dieses in die erste Mischung, stelle das Ganze kalt und richte mit geschabtem Eis und 2 Flaschen Selterswasser an.

Bierbowle, englisch. Man übergieße die dünne Schale einer Zitrone, 1 dünne Scheibe gerösteten Brotes, etwas geriebene Muskatnuß und gestoßenen Ingwer mit 1 Glas voll Kognak, füge 1 Zweig Boretsch und Pimpernelle sowie einige Apfelscheiben und etwas Zucker zu, schütte 2 Liter Porter oder Ale in die Mischung und richte nach gänzlichem Erkalten an.

Bischof. Siehe: Cardinal.

Bischof von Chablisweín. Man tue 250 g Stückenzucker und die Schale einer Zitrone in eine Bowle, übergieße den Zucker mit 0,8 Liter Wasser, lasse die Flüssigkeit eine Stunde lang stehen, füge 2 in Scheiben geschnittene geschälte Zitronen und 3 Flaschen Chablis zu, richte kalt an und gebe Selterswasser besonders dazu.

Bischof von Champagner. Man löse in einer Bowle 200 g Zucker in ½ Liter Wasser auf, füge die Schale einer und den Saft von 4 Apfelsinen zu, seihe die Mischung durch, gieße 1 Flasche Champagner hinein und richte mit kleinen Eisstücken an.

Bischof mit Erdbeeren. Man menge in einer Bowle 1 Liter 30grädigen Zucker-Sirup mit 2 Flaschen französischem Weißwein, füge 500 g Gartenerdbeeren zu, lasse die Mischung ¾ Stunde gut zugedeckt stehen, seihe sie durch ein Tuch, richte kalt an und gebe Selterswasser besonders dazu.

Birthday Sillabub. Man menge den Saft von 2 Zitronen mit 250 g Zucker, füge ½ Liter Sherry, etwas geriebene Muskatnuß sowie 2 Liter frische Milch zu und lasse beim Anrichten den Quark im Glase.

Bischof von Rheinwein. Man menge in einer Bowle 1 Liter 30grädigen Zucker-Sirup mit 15 g Kümmel, 15 g Koriander und 2 Flaschen Rheinwein, lasse die Mischung 24 Stunden gut zugedeckt stehen, seihe sie durch ein Tuch und richte kalt an.

Bischof von Marsalawein. Man zerdrücke 500 g ausgekernte Kirschen in einer Bowle, füge 200 g Zucker und 2 Flaschen Marsalawein zu, lasse die Mischung 12 Stunden gut zugedeckt stehen, seihe sie durch, richte mit kleinen Eisstücken an und gebe Selterswasser besonders dazu.

Bischof russischer. Man tue die feinen Schalen von 4 Pomeranzen in eine Bowle, übergieße sie mit 3 Flaschen Muskat Lunel, lasse die Mischung 1 Stunde gut zugedeckt stehen, seihe sie durch, stelle die Bowle auf Eis und richte kalt an.

Bismarck-Bowle. Man übergieße 1 Kilo Zucker, den Saft von 4 Zitronen sowie ¾ Flasche feinen Rum mit 2 Liter siedendem Wasser, lasse die Mischung gut zugedeckt ½ Tag stehen, stelle sie auf Eis und gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner zu.

Bombaypunsch. Man reibe die Schalen von 6 Zitronen an einer entsprechenden Menge Zucker sorgfältig ab, tue diesen sodann in eine Bowle, füge 500 g Zucker, 2 Flaschen Selterswasser, 1 in Scheiben geschnittene Ananas, 6 desgleichen Apfelsinen, 2 desgleichen Zitronen und etwas Erdbeeren zu, menge das Ganze, gieße 4 Flaschen Champagner, je 1 Flasche Kognak, weißen

Cherry, Madeira sowie ⅛ Liter Maraschino darunter, stelle die Bowle auf Eis und richte sie recht kalt an.

Bombo. Mischung aus Rum, Muskatnuß und Zucker.

Bottled Velvet. Man menge 2 Eßlöffel voll Zucker mit 1 Stück Zitronenschale, 1 Verbenenreis, 1 Flasche Moselwein und ¼ Liter Sherry gut durcheinander und richte kalt an.

Bottled Velvet à la Sir John Bayleg. Man menge 1 Flasche Moselwein, ¼ Liter alten Sherry, die dünne Schale einer Zitrone sowie 2 Eßlöffel voll klaren Zucker gut durcheinander, seihe die Flüssigkeit durch, füge Eis zu und richte an.

Brandy-Punch, Imperial. Man gieße 4 Liter Wasser, 3 Liter Brandy, ½ Liter Jamaika-Rum, ⅛ Liter Curaçao sowie ¼ Liter Himbeer-Sirup in eine Bowle, füge 375 g Zucker, den Saft von 6 Zitronen, 2 in Scheiben geschnittene Apfelsinen und 1 geschälte Ananas hinzu, menge gut durch, stelle die Bowle auf Eis und richte reichlich mit Eis an.

Braunschweiger Göttertrank. Mischung von Sirup, brauner Mumme und leichtem Bier.

Bridal Bouquet Cup. Man menge 2 Liter dünnen hellen Sirup mit ½ Liter Zitronensaft, ¼ Liter Apfelsinenblüten-Wasser sowie 1 Eßlöffel voll Noyau-Likör, tue von dieser Mischung 1 Eßlöffel voll in ½ Glas eisig kaltes Sodawasser und fülle es mit Champagner.

Bridal Bouquet Punch. Man menge in einer auf Eis gestellten Bowle 1 Glas voll Noyau-Likör mit ½ Liter Limonen-Sirup, tue ¼ Liter Apfelsinenblüten-Wasser, ¼ Liter Hollunderblüten-Wasser und 1 Liter dünnen Sirup zu, stelle die Bowle auf Eis und gieße kurz vor dem Anrichten 2 Flaschen Sodawasser hinein.

Brombeer-Bowle. Zubereitung siehe Himbeer-Bowle.

Brombeersaft-Bowle. Man erhitze 2 Flaschen Rheinwein mit 375 g Zucker bis zum Kochen, füge den Saft einer Apfelsine, ¼ Liter Brombeersaft sowie ¼ Liter Jamaika-Rum zu, rühre die Mischung gut durch und stelle sie etliche Stunden vor dem Anrichten auf Eis.

Brombeer-Eisbowle. Zubereitung wie bei Brombeersaft-Bowle, nur verwende man an Stelle des Saftes 375 g Brombeer-Gefrorenes.

Brombeertrank. Zubereitung wie bei Himbeertrank, nur nehme man Brombeeren anstatt der Himbeeren.

Burgunder - Bowle (Burgundy Cup). Man menge 2 Flaschen roten Burgunder, ½ Liter Portwein, ⅛ Liter Kirschbranntwein (Cherry Brandy), den Saft von 2 Apfelsinen und den von 1 Zitrone, einige Gurkenscheiben, ein Verbenenreis, Zucker, Eis und 3 Flaschen Selterswasser gut miteinander und richte kalt an.

An Stelle des Kirschbranntweins kann man auch 1 Glas Chartreuse oder Kümmel nehmen.

Burgunder-Bowle (1). Man menge 1 Flasche Burgunder-Schaumwein, 1 Flasche Chablis, 1 Likörglas voll Chartreuse oder Zitronelle, 1 Gurkenscheibe mit 2 Flaschen kohlensaurem Wasser, füge 1 Liter Stückeneis zu und richte an.

Burgunder-Bowle (2). Man lasse 4 frische schwarze Johannisbeerblätter in $^1/_{16}$ Liter Brandy 2 Stunden lang ziehen, füge sodann 1 Flasche Burgunder und 28 g gestoßenen Kandiszucker zu, entferne die Blätter, sobald der Zucker gelöst ist, gieße 1 Flasche Brauselimonade zu und richte mit Eis an.

Burgunder-Bowle (3). Man menge 1 Flasche Burgunder mit ½ Liter altem Roussillonwein, würze die Mischung mit Melisse und Boretsch bis sie angenehm danach schmeckt, füge den Saft einer Zitrone sowie die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Zitrone bei, stelle die Bowle auf Eis und gieße kurz vor dem Anrichten 2 Flaschen Sodawasser zu.

Nach Belieben kann man dieser Bowle auch 1 Likörglas voll Maraschino, Noyau oder Zitronelle beimischen.

Burgunder-Bowle à la Guy. Man menge je 1 Flasche geeisten Burgunder - Schaumwein, Mosel - Schaumwein, Selterswasser und 1 Gurkenscheibe miteinander, füge ½ Liter geschabtes Eis zu und richte an.

Burgunder-Bowle à la Orbell. Man menge den Saft und die Schalen zweier Zitronen, 1 Liter Selterswasser und 2 Flaschen Burgunder miteinander, zuckere nach Belieben und richte recht kalt an.

Cardinal. Man schäle unreife Pomeranzen sehr fein ab (auf 1 Flasche Wein 1 Pomeranze), lasse die Schalen in Weißwein 8—10 Stunden ziehen, versüße die Mischung dann mit Zucker (200 g auf 1 Flasche Wein) und richte kalt an.

Wird bei den hier angeführten Bereitungsvorschriften zum Cardinal Rotwein genommen, so nennt man die

Mischung **B i s c h o f**; nimmt man Ungarwein, namentlich Tokayer, so nennt man sie **P a p s t**.

Cardinal (2). Man reibe die Schalen von 2 Pomeranzen sowie die von 2 Apfelsinen auf 750 g Zucker ab, tue diesen in eine Bowle, presse den Saft der Apfelsinen darauf, gieße 1 Flasche Weißwein darüber und richte kalt an.

Cardinal (3). Siehe: Cardinal (3), heiß.

Cardinal (4). Man übergieße die gelben Schalen zweier Apfelsinen mit 1 Flasche Weißwein, seihe die Flüssigkeit am nächsten Tage durch, presse den Saft von 6—8 Apfelsinen zu, löse 1 Kilo Zucker in 3 Flaschen Weißwein auf, gieße diesen zu dem ersteren, gebe 1 Flasche Portwein zu, stelle die Bowle kalt und richte an.

Etwas Ananassaft erhöht den Wohlgeschmack.

Chablis-Bowle. Man reibe die Schale einer Zitrone auf 56 g Zucker ab, übergieße diesen mit 1 Weinglas voll altem Sherry, füge Eis und 1 Flasche Chablis zu, mische gut und richte kalt an.

Chablis-Bowle (2). Man menge 1 Flasche Chablis, 1 Likörglas voll Chartreuse, Maraschino oder Noyau und geschabtes Eis gut durcheinander und gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Selterswasser zu.

Chablis-Bowle (3). Man menge 2 Flaschen Chablis, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Brauselimonade oder kohlensaures Wasser, 1 Gurkenscheibe sowie 1 Liter geschabtes Eis gut durcheinander und richte recht kalt an.

Chablis - Bowle à la Goodrich. Man löse 5 Stück Zucker in ½ Liter siedendem Wasser auf, füge 1 kleines Stück Zitronenschale zu gieße nach dem Erkalten der Flüssigkeit 1 Glas voll alten Sherry sowie 1 Flasche Chablis darunter, tue 500 g Zucker in die Mischung und richte an.

Champagner-Bowle. Man übergieße 500 g Zucker mit 2 Flaschen Moselwein und 1 Flasche Burgunder, lasse die Bowle gut zugedeckt auf Eis stehen und füge kurz vor dem Anrichten 2 Flaschen Champagner zu.

Champagner-Bowle, englisch. Man schneide 2 Apfelsinen in Scheiben, zuckere sie stark und lege sie mit einigen Blättern von Zitronen, Melisse und Boretsch in eine Bowle, übergieße das Ganze mit 2 Flaschen

Champagner sowie ½ Flasche Selterswasser und stelle die Mischung bis zum Anrichten auf Eis.

Champagner-Bowle (Cup), englisch (2). Zubereitung ähnlich wie bei Claret Cup, nur nehme man Champagner anstatt Rotwein.

Champagner - Bowle, englisch (3). Man menge eine Flasche Champagner, je 1 Likörglas voll Curaçao und hellen Brandy, 1 Verbenen- oder Pfefferminzzweig, einige Gurkenschnitte und 2 Flaschen Sodawasser gut miteinander und richte die Bowle mit Eis an.

Champagner - Bowle (Cup), englisch (4). Man tue 28 g Zucker, etwas Boretsch, 1 geschälte in Scheiben geschnittene Apfelsine, 2 Zitronenscheiben, ½ Weinglas voll Sherry sowie 1 Flasche Champagner in eine Bowle, menge das Ganze gut durch, stelle die Bowle 1 Stunde auf Eis und gieße kurz vor dem Anrichten 2 Flaschen Sodawasser zu.

Champagner - Bowle (Cup), englisch (5). Man tue 1 Flasche Champagner, 2 Weinglas voll guten Sherry, 1 Likörglas voll Curaçao oder Maraschino, 2 Eßlöffel voll Zucker, die dünne Schale einer halben Gurke sowie geschabtes Eis in eine Bowle, stelle diese auf Eis, nehme kurz vor dem Anrichten die Gurkenschale heraus und gieße 2 Flaschen Sodawasser zu.

Champagner-Bowle (Cup), englisch (6). Man gieße 1 Flasche Champagner, 3 Flaschen Soda- oder Selterswasser sowie 1 Eßlöffel voll Kognak in eine Bowle, füge 500 g geschabtes Eis zu, rühre die Mischung vorsichtig um, tue 1 Eßlöffel voll Zucker hinein und richte kalt an.

Champagner-Bowle (7). Man bereite einen Teeaufguß von 28 g Gunpowder und gelbem Pekkotee, lasse ihn nicht zu lange ziehen, seihe ihn durch, menge sodann von diesem Tee ½ Liter mit 1/16 Liter Curaçao oder hellem Brandy, zuckere nach Belieben, stelle die Mischung auf Eis und gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner zu.

Champagner-Bowle (8). Man übergieße den Saft und die feine Schale einer Zitrone, 1 Zweig Boretsch und Melisse sowie 56 g klaren Zucker mit 1 Flasche geeistem Champagner, stelle die Mischung gut zugedeckt auf Eis bis der Zucker geschmolzen ist, füge 1 Flasche geeistes Sodawasser zu und richte an.

Champagner - Bowle (9). Man menge 3 Flaschen Stachelbeerwein, ¼ Liter Apfelsinen - Branntwein, zuckere nach Belieben, 6 Flaschen Brauselimonade, 1 Gurkenschale und einen Tropfen Zitronen-Essenz in einer Bowle auf Eis gut durch und gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche geeisten Champagner darüber.

Champagner-Bowle (10). Man menge 2 Flaschen geeisten Champagner, ¼ Liter Erdbeer- oder Zitronen-Gefrorenes sowie 2 Flaschen geeistes Sodawasser gut durcheinander und richte an.

Champagner-Bowle à la Ariadne. Man tue den Saft und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Pomeranze oder Zitrone, etwas Verbena, Gurkenschalen und Zucker nach Geschmack in eine Bowle, übergieße das Ganze mit 1 Flasche geeistem Champagner, 1/16 Liter Amontillado, 1 Likörglas voll Maraschino oder Zitronelle, stelle die Mischung kalt und füge kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Sodawasser zu.

Champagner-Bowle, Pariser. Man menge 1 Teelöffel voll Absinth mit Sirup nach Gutdünken gut miteinander, füge 1 Flasche herben (dry) Champagner, 1 Liter geschabtes Eis und kurz vor dem Anrichten 1 Flasche süßen Champagner zu.

Champagner-Bowle, amerikanisch. Man tue 2 Weinglas voll Ananas-Sirup, 4—6 grüne Melissezweige, 4 Liter roten Curaçao, 1 Liter grüne Chartreuse, 2 Liter feinen Kognak, 1 Liter Tokayerwein, 4 Flaschen Fachinger Wasser, 6 in Scheiben geschnittene Zitronen sowie 2 desgleichen Apfelsinen in eine Terrine, menge alles gut durcheinander, lasse die Mischung 2 Stunden ziehen, seihe sie dann in eine Bowle, füge ½ in Scheiben geschnittene Ananas, ½ Büchse eingemachte Erdbeeren sowie 6 Flaschen Champagner zu und richte recht kalt an.

Champagner-Bowle mit Portwein. Man menge eine Flasche alten Rheinwein und 1 Flasche Portwein mit 400 g Zucker und 25 g sehr fein abgeschälter Pomeranzen-Schale gut durcheinander, stelle die Bowle 1—2 Stunden auf Eis und gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner zu.

Champagner- oder Rheinwein-Bowle. Man menge 2 Flaschen Champagner oder Rheinwein (gut geeist), ½ Liter Milchpunsch, ½ Liter geschabtes Eis sowie

3 Flaschen geeistes Sodawasser gut miteinander, lasse die Mischung ¼ Stunde gut zugedeckt stehen und richte an.

Champagne Cup. Man menge den Saft einer Zitrone, 1 Eßlöffel voll Zucker, 2 kleine Glas voll roten Curaçao, 1 Flasche Sodawasser und 2 Gurkenschalen gut miteinander, gieße 3 Flaschen Champagner zu, tue Eis hinein, belege die Bowle mit Erdbeeren, ganz feinen Ananasscheiben, einer fein geschnittenen Apfelsine, einem kleinen Busch Minzkraut und richte an.

Champagne Cup à la Duc d'Edinbourg. Man tue 2 Ananasscheiben und 1 in Scheiben geschnittene entkernte Zitrone in eine Bowle, gieße ½ Liter Rye-Whiskey, ½ Liter Sirup, ⅛ Liter Curaçao und 1 Flasche Sherry darüber, lege 2 Zweige Boretsch in die Mischung, stelle die Bowle auf Eis und schütte kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner zu.

Champagne Cup à la Duc of Cambridge. Man reibe die Schalen von 2 Zitronen auf 125 g Zucker ab, übergieße diesen in einer Bowle mit ¼ Liter Bayrum, füge 1 Flasche Maraschino und den Saft der Zitronen zu, menge gut durch, stelle die Bowle auf Eis und gieße kurz vor dem Anrichten je 1 Flasche recht kalten Champagner und Sodawasser zu.

Champagner-Bowle à la Tanfield. Man menge eine Flasche geeisten Champagner, 1 Flasche geeisten Chablis, 1 Likörglas voll Chartreuse oder Danziger Goldwasser, 1 Gurkenschale oder Boretschzweig, 2 Flaschen kohlensaures Wasser und ½ Liter geschabtes Eis gut durcheinander und richte an.

Champagne Cup Saratoga. Man menge 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Selterswasser, 2 in Scheiben geschnittene Apfelsinen, Melisse- und Boretschzweige sowie 28 g Zucker gut miteinander, lasse die Mischung gut zugedeckt 1 Stunde auf Eis stehen, seihe sie dann durch und richte an.

Champagne Cider. Man tue 4 Liter einfachen Sirup, 84 g in ¼ Liter Wasser gelöste Zitronen-Säure, 28 g gebrannten Zucker (Caramel), 7 g Apfelwein-Champagner-Essenz und 21 g American Foam dazu, menge gut durch und richte kalt an.

Champagnerpunsch. Man menge 375 g Apfelsinen-

Gefrorenes mit ¼ Liter Champagner und richte in Gläsern an.

Champagnerpunsch. Man tue 1 Kilo Zucker sowie den Saft von 4 Zitronen in eine Bowle, übergieße dies mit 4 Liter siedendem Wasser und 1 Liter guten Rum, stelle die Bowle auf Eis und schütte kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner zu.

St.-Charles. Man gieße auf 1 Flasche Kirschensaft ⅛ Liter Kirschwasser und 1 Flasche Selterswasser, füge ¼ Liter geschabtes Eis zu, menge gut durch und richte an.

Children's Claret Cup. Man reibe die Schale einer Zitrone auf 84 g Zucker ab, lege diesen mit etwas gestoßenem Zimt, Nelken und Muskatnuß in eine Bowle, übergieße das Ganze mit einer Flasche leichten Rotwein und richte kalt an.

Christophelet. Man erhitze 1 Liter Rotwein mit 25 g gestoßenem Zimt, Nelken, Kardamonen, Kubeben und 500 g Zucker bis zum Kochen, gieße nach dem Erkalten der Flüssigkeit 1 Liter Kognak zu, seihe die Mischung durch, ziehe sie auf Flaschen und bewahre sie bis zum Gebrauch in einem kühlen Keller auf.

Cider Cup. Man menge 1 Liter Apfelwein-Champagner, 1 Likörglas voll Brandy, ½ Weinglas voll Sherry und 1 Likörglas voll Curaçao mit 28 g Zucker, etwas Melisse und Boretsch in einer Bowle, stelle sie 1 Stunde auf Eis und gieße kurz vor dem Anrichten 2 Flaschen geeistes Sodawasser oder 1 Flasche Sodawasser und 1 Flasche Brauselimonade dazu.

Cider Cup (2). Man tue die feine Schale einer Zitrone, 3 Gurkenscheiben sowie 1 Zweig Pfefferminz in ¾ Liter Apfelwein, lasse die Mischung 20 Minuten ziehen, seihe die Flüssigkeit durch, füge je ½ Weinglas voll Kognak und Ingwer-Likör sowie je 1 Weinglas voll Curaçao und Sherry als auch 2 Flaschen Ingwerbier zu, menge gut durch und lasse die Mischung bis zum Anrichten auf Eis stehen.

Cider Cup (3). Man menge 1½ Liter Apfelwein, 1 Likörglas voll Brandy, 28 g Zucker sowie je 1 Reis von Melisse und Boretsch gut durcheinander, stelle die Mischung 1 Stunde auf Eis, seihe sie dann durch und richte an.

Claret. Man lasse 40 g Zimt und 6 g Nelken mit 1 Kilo Zucker in Rotwein 4 Stunden ziehen und richte kalt an.

Claret Cup. Man tue 1 Flasche Rotwein mit 12 Stück Würfelzucker, 2 Zitronenscheiben, 1 Weinglas voll Noyau- oder Curaçao-Likör, 1 Weinglas voll Sherry, etwas Boretsch, 1 Melissen- und Verbenenblatt oder 1 Gartenerdbeere in eine Bowle, menge gut durcheinander, gieße vor dem Anrichten 2 Flaschen geeistes Sodawasser zu, entferne die Zitronenscheiben nebst dem Boretsch und richte kalt an.

Claret Cup (2). Man tue 8—12 Stück Würfelzucker, 1 Flasche Apollinariswasser, 2 in Scheiben geschnittene Zitronen, 2 desgleichen Apfelsinen, ½ in Scheiben geschnittene Ananas sowie 2 Weinglas voll Maraschino in eine Bowle, menge gut durch, stelle die Bowle kalt und schütte kurz vor dem Anrichten 4 Flaschen guten Rotwein und 1 Flasche Champagner zu.

Claret Cup (3). Man tue je 1 Flasche Rotwein, Selterswasser und Brauselimonade sowie 1 Teelöffel voll Zitronensaft, 500 g geschabtes Eis und 1 Weinglas voll Kümmel in eine Bowle, menge gut durch, füge 3 Eßlöffel voll Zucker sowie einige Boretsch- und Melissezweige zu, lasse das Ganze 1 Stunde ziehen und richte kalt an.

Claret Cup (4). Man tue die feine Schale einer Zitrone, 1 Flasche Rotwein, 1 Likörglas voll Noyau oder Curaçao, ½ Weinglas voll Brandy, 2 Flaschen Brauselimonade sowie 1 Zweig Boretsch und 1 Kilo Eis in eine Bowle, menge gut durch, schütte kurz vor dem Anrichten 3 Eßlöffel voll Zucker und 2 Flaschen geeistes Sodawasser zu und richte kalt an.

Claret Cup (5). Man tue je ½ kleines Glas Maraschino, Curaçao, Benediktiner, gelbe Chartreuse, den Saft von 6 Limonen, 2 Flaschen Rotwein, 1 Flasche Mosel- oder Rheinwein, 1 Flasche Apollinaris, 250 g Zucker, 1 Gurkenscheibe, 1 kleine in Scheiben geschnittene Apfelsine und Ananas sowie einige Zweige Minze in eine ausgekühlte Bowle, menge gut durch, stelle die Bowle auf Eis und richte recht kalt an.

Claret Cup (6). Man menge 1 nach Belieben gezuckerte Flasche Rotwein mit 1 Flasche geeistem Sodawasser und richte an.

Claret Cup (7). Man menge den Saft von 3 Zitronen, 4 Eßlöffel voll Zucker, 2 kleine Glas voll roten Curaçao sowie 2 Gurkenschalen mit 3 Flaschen Rotwein und 1 Flasche Soda- oder Apollinariswasser gut durch, füge 375 g Eis zu, belege die Bowle mit 1 fein in Scheiben geschnittener Apfelsine, verschiedenen Beeren, einem kleinen Büschel Minzekraut und richte an.

Claret Cup (8). Man menge 1 Flasche Rotwein, ½ Liter Sherry, ⅛ Liter Portwein, den Saft einer Zitrone, Zucker nach Belieben, 1 Gurkenschale, 1 Zweig Verbena, 3 Flaschen Selterswasser und Eis gut miteinander und richte an.

Cinderella Cup. Man menge 1 Flasche Rosinen- oder Angelikawein mit ⅛ Liter dickem Sirup, füge 1 Liter Limonaden-Gefrorenes und 1 Reis duftender Verbenen zu und richte kalt an.

Claret Cup à la Dufferin. Man menge 1 Flasche Rotwein, ½ Liter Sherry, ⅛ Liter Portwein, ⅛ Liter Kirschbranntwein, 1 Zitrone, 3 Gurkenschalen, 1 Zweig Verbena, Zucker nach Belieben, 3 Flaschen Selterswasser und Eis in einer Bowle gut miteinander und richte kalt an.

Claret Cup à la Dufferin. Man tue die sorgfältig abgelöste Schale einer Zitrone mit 56 g Zucker und etwas Muskatnuß in eine Bowle, übergieße den Zucker mit 1 Weinglas voll Curaçao, ¼ Liter Sherry sowie 1 Flasche Rotwein, lege einige Büschel Thymian in die Mischung, gieße kurz vor dem Servieren 1 Flasche geeistes Sodawasser zu und richte die Bowle mit geschabtem Eise an.

Claret Cup à la Lowell. Man reibe die Schale einer Zitrone auf 56 g Zucker ab, tue diesen mit 3 Scheiben der Zitrone in eine Bowle, übergieße ihn mit 1 Weinglas voll altem Sherry, füge 1 Flasche Rotwein zu und tue kurz vor dem Anrichten 3 Verbenenzweige, geschabtes Eis und 1 Flasche herben Champagner darunter.

Claret Cup à la Güy. Man übergieße die auf Zucker abgeriebene Schale einer Pomeranze, deren Saft und 1 Gurkenschale mit 1 Flasche französischem Rotwein und 1 Flasche Mosel-Schaumwein, füge ½ Liter geschabtes Eis und 1 Flasche Selterswasser zu und richte an.

Claret Cup à la Cuttler. Man übergieße die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, deren Saft sowie den einer Pomeranze mit 1 Flasche grünem Ingwerwein, füge einige Gurkenschalen bei, seihe die Masse durch, mische sodann 1 Flasche Roussillon und 2 Flaschen Rotwein darunter, zuckere nach Belieben, stelle die Bowle kalt und gieße kurz vor dem Anrichten 4 Flaschen Sodawasser zu.

Claret Cup à la Gardner. Man menge gestoßenen Zimt, Nelken, Kardamonen und Neugewürz zu gleichen Teilen, nehme von dieser Mischung 1 Teelöffel voll in ⅛ Liter hellen Brandy, füge die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, deren Saft sowie den zweier Apfelsinen und 2 Flaschen französischen Rotwein zu, rühre dies gut durcheinander, stelle die Mischung 1 Stunde auf Eis, seihe sie dann durch, tue 1 Gurkenschale hinein und gieße kurz vor dem Anrichten 2 Flaschen Sodawasser zu.

Claret Cup à la Jeanes. Man menge 2 Flaschen französischen Rotwein, ⅛ Liter Himbeer-Gefrorenes, ½ Teelöffel voll Veilchen-Sirup sowie ⅛ Liter hellen Brandy gut miteinander, füge 2 Flaschen kohlensaures Wasser zu und richte an.

Claret Cup à la Keble. Man menge 1 Flasche französischen Rotwein, ¼ Liter Rosinen- oder Rhabarberwein, 1/16 Liter hellen Brandy und 2—3 Minzezweige miteinander, zuckere nach Geschmack, seihe die Mischung durch, füge 1 Flasche Sodawasser sowie ¾ Liter geschabtes Eis zu und richte an.

Claret Cup à la Knott. Man menge 2 Flaschen französischen Rotwein, ¼ Liter Apfelsinen-Branntwein, 1/16 Liter Curaçao sowie 1 Gurkenscheibe gut miteinander, stelle die Mischung kalt, füge 3 Flaschen Brauselimonade zu und richte an.

Claret Cup à la Maclean. Man reibe die Schale einer halben Zitrone auf einem entsprechenden Stück Zucker ab, füge den Saft einer Zitrone, 1 Gurkenschale, 1 Verbenazweig, 1 Flasche französischen Rotwein und 1 Likörglas voll Curaçao oder Maraschino zu, seihe die Mischung durch, nachdem sie eine Zeitlang gestanden, und tue vor dem Anrichten Eis und 2 Flaschen Sodawasser zu.

Claret Cup à la Oxford. Man lasse einige Zweige Boretsch und Melisse in ½ Liter altem Sherry ausziehen,

seihe ihn durch, gieße 2 Flaschen französischen Rotwein zu, zuckere nach Belieben, füge $1/_{16}$ Liter Noyau und $1/_8$ Liter Brandy zu, gieße kurz vor dem Anrichten 2 Flaschen kohlensaures Wasser sowie 1 Flasche Champagner darunter und tue $1/_2$ Liter geschabtes Eis hinein.

Claret Cup à la Rawlings. Man menge 1 Flasche französischen Rotwein mit 2 Flaschen Rawlings Ingwerbier und richte an.

Claret Cup à la bourgeoise. Man übergieße 56 g Zucker in einer Bowle mit 1 Weinglas voll Hollunderwein und 1 Likörglas voll Brandy, füge 3 Zitronenscheiben und 1 Flasche Rotwein zu, stelle die Bowle auf Eis und gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Brauselimonade zu.

Claret Cup à la Stockdale. Man menge 2 Flaschen französischen Rotwein, 1 Flasche alten Roussillon, $1/_8$ Liter Kirschwasser und einige Zweige Boretsch und Melisse gut miteinander, lasse die Mischung einige Zeit stehen, seihe sie durch, zuckere nach Belieben, füge Eis, 2 Flaschen Limonade und 1 Krug Selterswasser zu und richte an.

Claret Cup à la Lord Saltrun. Man tue die Schale einer Zitrone und 1 Eßlöffel voll Zucker in eine Bowle, übergieße dies mit 1 Weinglas voll Sherry, 1 Flasche Rotwein und 1 Flasche Sodawasser, seihe die Mischung durch und richte sie mit etwas geriebener Muskatnuß bestreut recht kalt an.

Claret Cup à la Webber. Man lasse 12 Nelken und 6 Korn Neugewürz in $1/_8$ Liter Sherry und $1/_{16}$ Liter Brandy, 3 Stunden ziehen, seihe die Mischung durch, tue sodann in eine in Eis gesetzte Bowle einige Boretschblätter und 1 Verbenazweig, gieße die eben beschriebene Mischung sowie je 1 Likörglas voll Noyau, Curaçao und Maraschino zu, tue 100 g Zucker, die auf Zucker abgeriebenen Schalen und den Saft von 3 Zitronen sowie 3 Flaschen französischen Rotwein hinein, zuckere nach Geschmack, entferne die Kräuter, füge 1 Flasche Champagner, 2 Flaschen Sodawasser und $3/_4$ Liter Eis in Stücken zu und richte an.

Claret Cup à la Wilberforce. Man menge 2 Flaschen Rotwein und 1 Flasche Champagner mit 1 Weinglas voll Maraschino, würze die Mischung nach Gutdünken mit

Boretsch, Melisse und Zucker und füge kurz vor dem Anrichten 2 Flaschen Selterswasser zu.

Claret Fizz. Man menge 1 Weinglas voll Rotwein mit 1 Flasche Brauselimonade und richte mit Eis an.

Claretpunsch. Man tue 1 Flasche Rotwein, ¼ Liter Sherry, ½ Weinglas voll Maraschino, die Schale einer Zitrone, 125 g Zucker sowie 1 Zweig Boretsch in eine Bowle, lasse die Mischung 1 Stunde ziehen, seihe sie dann durch und richte mit 1 Flasche Selterswasser und 1 Stück Eis an.

An Stelle der Zitronenschale und des Boretsch können auch frische Himbeeren und Pfirsiche verwendet werden.

Claret Cup for a large out of door Gathering. Man tue in ein kleines Gefäß einige geschälte Gurkenscheiben, 1—2 Tropfen Zitronenöl, 2 Tropfen Apfelsinenöl, 10 Tropfen Zitronen-Essenz und 1 Tropfen Orangenblütenöl, gieße soviel Brandy darüber, daß dieser alles bedeckt, lasse das Ganze 5—6 Stunden ziehen, presse die Mischung dann durch ein Tuch, füge irgendwelche beliebige Würze zu und bewahre die Flüssigkeit bis zum Gebrauche in 1 Flasche auf.

Sobald nun die Claret-Bowle gebraut werden soll, menge man 6 Flaschen gewöhnlichen französischen Rotwein, 2 Flaschen Roussillon, 1 Flasche Tinta di Rota, 1 Flasche Rosinenwein, 1/16 Liter Himbeer-Sirup, 1/16 Liter Veilchen(Ingwer)-Sirup oder ½ Liter Curaçao und 3 Flaschen Apfelwein-Champagner, zuckere und würze mit oben beschriebener Mischung nach Belieben, stelle die Bowle auf Eis und füge kurz vor dem Anrichten 5 Flaschen Brauselimonade, 8 Flaschen kohlensaures Wasser, 2 Flaschen Selterswasser und Eisstücke zu.

Eisstücke oder geschabtes Eis können auch in die Gläser gelegt werden, aus denen die Bowle getrunken wird.

Claret and Champagne Cup à la Brunnow. Man tue 3 Flaschen Rotwein, ⅓ Liter Curaçao, ½ Liter Sherry, ½ Liter Kognak, 2 Weinglas voll Himbeersaft, je 3 in Scheiben geschnittene Apfelsinen und Zitronen, einige Zweige Melisse, 2 Krüge Selters- sowie 3 Flaschen Sodawasser in eine Bowle, menge gut durcheinander, lasse die Mischung 1 Stunde auf Eis stehen, tue der Jahreszeit entsprechende Früchte auf das Ganze und richte an.

Claret Granato. Man menge 2 Flaschen französischen Rotwein, ½ Flasche Sherry, ½ Liter klare Orangenate und ⅛ Liter Kapillaire-Sirup gut miteinander, lasse die Mischung eine Zeitlang in der Gefrierbüchse gefrieren und richte schneeig an.

Coslip Cup. Man tue die Schale einer halben Zitrone, den Saft einer ganzen, 55 g Zucker und 1 Eßlöffel voll White Brandy in eine Bowle, gieße 1 Liter Primelwein (Noros lip Wine) dazu, lasse die Mischung 1 Stunde auf Eis stehen und gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Sodawasser darunter.

Cool Cup. Man reibe die Schale einer großen Zitrone auf 140 g Zucker ab, übergieße diesen mit 1 Flasche Apfelwein und 1 Weinglas voll Sherry, füge den Saft einer Zitrone sowie ½ geriebene Muskatnuß zu, rühre die Mischung bis der Zucker geschmolzen ist, lege 1 Zweig Boretsch, Thymian oder Minze hinein und richte die Bowle kalt an.

Cool Cup (2). Man schneide 3 geschälte und entkernte Äpfel und 3 Zitronen in Scheiben, lege abwechselnd stark überzuckert 1 Schicht Äpfel- und 1 Schicht Zitronenscheiben in eine Bowle, übergieße sie mit 1 Flasche Rotwein, lasse die Mischung 4 Stunden ziehen, seihe sie durch und richte sie gut geeist an.

Cool Cup (3). Man tue 1 geröstete heiße Brotschnitte in eine Bowle, übergieße sie mit 3 Eßlöffel voll Brandy, 6 Eßlöffel voll Sherry und ½ Liter Ale, füge 1 Zweig Melisse oder Boretsch zu, lasse die Mischung ½ Stunde ziehen, seihe sie dann durch und richte recht kalt an.

Cool Cup (4). Man gieße ½ Liter Wein und 1 Weinglas voll Wasser in eine Bowle, füge 2 Eßlöffel voll Zucker, 1¾ g gestoßenen Zimt, ¼ geriebene Muskatnuß und die Schale einer halben Zitrone zu, lege kurz vor dem Anrichten 1 Boretschzweig oder 1 Stück Gurkenschale hinein und richte kalt an.

Cool Cup (5). Man mische 3 Teile Brauselimonade mit 1 Teil Sherry oder Madeira und richte mit Eis an.

Cream Punch à la Amérique. Man schlage 6 Eidotter mit 500 g Zucker und einer halben Flasche Rum schaumig, desgleichen 1½ Liter Milch mit dem Eiweiß der 6 Eier, menge sodann die beiden Massen miteinander, fahre mit dem Schlagen fort und richte kalt an.

Cremepunsch. Man löse 2 Kilo klaren Zucker in 4 Liter Wasser auf, füge den Saft von 8 Zitronen, 4 Liter Arrak und ½ Schote Vanille zu, erhitze das Ganze bis zum Kochen, gieße sodann 3 Liter Milch zu, lasse die Flüssigkeit 2 Stunden stehen, seihe sie durch und ziehe sie für den späteren Gebrauch auf Flaschen.

Crimeau Cup à la Marmora. Man tue in eine mit Eis versehene Bowle ½ Liter Orgeat-Sirup, je ¼ Liter Kognak, Maraschino und Jamaika-Rum, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Sodawasser, 84 g Zucker, 2 in Scheiben geschnittene Zitronen, 2 desgleichen Apfelsinen sowie einige Ananasscheiben, menge alles gut durcheinander und richte recht kalt an.

Dummer Junge. Man tue die Schalen von 2 Zitronen mit 500 g Zucker in ein Porzellangefäß, übergieße sie langsam mit einer Mischung von 2 Flaschen Weiß- und 1 Flasche Rotwein, lasse den Wein ebenso langsam wieder abfließen und richte kalt an.

Durststillender Trank. Man tue in 1 Liter Gerstentrank (siehe diesen) die feingeschnittenen gelben Schalen von 2 Zitronen, ¾ Liter Himbeersaft, 66 g geröstetes Brot und ¼ Flasche Rheinwein, menge gut und richte kalt an.

Egg Nogg Punch. Man schlage 4 Eidotter mit 168 g Zucker schaumig, gieße allmählich ½ Liter feinen Brandy, 0,1 Liter St.-Croix-Rum, 1 kleines Glas Maraschino und 2 Liter Milch zu, schlage das Eiweiß zu Schnee, würze diesen mit etwas Vanille- oder Zitronenzucker, tue ihn dann auf die obige Masse, stelle den Punsch auf Eis und richte kalt an.

Eier-Branntwein. Egg liquor. Man schlage in einer Bowle auf Eis 12 frische Eidotter mit 1 Kilo gestoßenem Zucker, 1 Kaffeelöffel voll gestoßenem Zimt und 1 Messerspitze voll geriebener Muskatnuß zu Schaum, gieße während des Schlagens ½ Liter Franzbranntwein sowie 1½ Liter süße Sahne zu, schlage die Mischung noch ¼ Stunde lang, seihe sie dann durch ein Haarsieb und richte kalt an.

Eier-Milchpunsch. Man löse 1 Schote Vanille in 1 Liter siedender Milch auf, seihe die Milch durch, menge 168 g Zucker und 1 Liter süße Sahne zu, lasse die Mischung nochmals aufkochen, quirle 5—6 Eier hinein, lasse das Ganze sodann erkalten, gieße kurz vor

dem Anrichten ½ Liter St.-Croix-Rum zu, menge gut durch und richte kalt an.

Eier-Portwein. Man quirle ¼ Liter roten Wein, ¼ Liter weißen Wein und ½ Liter Portwein mit 8 Eidottern, 500 g Zucker und 1 g Zimt gut durch und richte kalt an.

Eierpunsch. Man brühe 28 g schwarzen Tee mit ¾ Liter siedendem Wasser auf, lasse ihn 6 Minuten ziehen, seihe ihn durch, süße ihn mit 112 g Zucker, quirle 5 gut geschlagene Eidotter hinein, tue die Masse in eine Gefrierbüchse, füge nach 10 minutenlangem Drehen den Saft von 2 Zitronen und den von 2 Apfelsinen zu, menge gut durch, lasse die Mischung wieder ¼ Stunde in der Büchse gefrieren, füge schließlich der schaumigen schneeigen Masse das mit 125 g Zucker zu Schnee geschlagene Weiße von 5 Eiern und ¼ Liter St.-Croix-Rum zu und richte in Gläsern an.

Eierwein. Man verrühre 3—4 Eidotter mit 70 g Zucker sowie ein wenig Zitronensaft und quirle die Mischung dann in ½ Liter kalten Weißwein.

Eierwein (2). Man verrühre 6 Eidotter mit 225 g Zucker sowie 2 g Muskatnuß in ½ Liter Weißwein und gieße der Mischung sodann noch ½ Liter Weißwein zu.

Eierwein (3). Man quirle 6 Eidotter mit 1 Liter Rotwein, 2 Eßlöffel voll Arrak und 300 g Zucker gut durch und richte an.

Ellen Terry Punch. Man übergieße 3 Büschel Verbena mit ¼ Liter Brandy, in dem man 15 Tropfen Vanille-Essenz aufgelöst hat, menge ½ Liter Limonen-Sirup dazu, und mische kurz vor dem Anrichten geschabtes Eis und 1 Flasche Mosel-Schaumwein darunter.

Empire Punch. Man reibe 4 Zitronen sowie 2 Apfelsinen auf der entsprechenden Menge Zucker ab, tue 750 g Zucker, 1 in Scheiben geschnittene Ananas, 12 desgleichen Apfelsinen, 1 Büchse eingemachte Erdbeeren sowie 2 Flaschen Apollinariswasser in eine Bowle, gieße je ⅛ Liter Maraschino, Curaçao, Benediktiner, Jamaika-Rum, 1 Flasche Kognak, 4 Flaschen Tokayer, 2 Flaschen Madeira, 4 Flaschen Lafite und 6 Flaschen Champagner darüber, menge alles gut miteinander und richte recht kalt, mit Früchten der Jahreszeit umlegt, an.

Erdbeer-Bowle. Man lese aus 2 Liter frischen Walderdbeeren ½ Liter der schönsten heraus, schütte sie in eine Bowle, übergieße den Saft mit 1½ Liter heißem Zucker-Sirup, lasse ihn 2 Stunden stehen, seihe den Sirup dann durch ein Tuch in die Bowle, gieße 3—4 Flaschen leichten Rhein- oder Moselwein darunter, stelle die Bowle sodann auf Eis und schütte kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner zu.

Erdbeer-Bowle (2). Man bestreue 1 Liter gute Walderdbeeren dick mit Zucker, lasse sie in einer Bowle mehrere Stunden ziehen, gieße sodann 3—4 Flaschen Rhein- oder Moselwein zu, stelle die Bowle auf Eis und mische kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner darunter.

Erdbeer-Bowle (3). Man schütte 2 Liter sehr reife Erdbeeren in eine Bowle, überstreue sie mit 500 g Zucker, gieße 3 Flaschen Mosel- sowie 2 Flaschen Bordeauxwein darauf, stelle die Bowle sodann gut zugedeckt mehrere Stunden auf Eis und rühre die Mischung vor dem Anrichten gut um.

Man kann auch 1 Flasche Champagner zugießen.

Erdbeer-Cardinal. Man lasse ½ Liter reichlich mit Zucker überstreute Walderdbeeren 1 Stunde gut zugedeckt in einer Bowle stehen, gieße 4 Flaschen Rhein- oder Moselwein, ½ Flasche Rotwein sowie ½ Flasche Selterswasser zu, zuckere nach Belieben und richte kalt an.

Erdbeer - Eisbowle. Zubereitung ähnlich wie bei anderen Erdbeer-Bowlen, nur nehme man 375 g Erdbeer-Gefrorenes an Stelle der frischen Frucht.

Erdbeerpunsch. Man zerdrücke 1 Kilo Walderdbeeren mit einem Holzlöffel, lasse sie, mit 1 Flasche Rum übergossen, gut zugedeckt unter täglichem Umrühren 2—3 Tage stehen, gieße alsdann den Rum ab, reibe die Erdbeeren durch ein Sieb, den Rückstand aber durch ein Tuch, füge diesem Safte 500—750 g Zucker zu, gieße den Rum und 3 Liter siedendes Wasser dazu, lasse den Punsch erkalten und richte ihn recht kalt an.

Erdbeertrank. Man streiche 1 Liter reife Erdbeeren mit 1 Liter Wasser durch ein Haarsieb, füge 1 Weinglas voll Arrak sowie 250 g Zucker zu und richte den Trank **kalt an.**

Floster. Man menge 28 g Zucker, 3 Zitronenscheiben, 6 Pfirsichblätter, ⅛ Liter Sherry und 1/10 Liter Noyau-Likör mit 1 Flasche Sodawasser und richte recht kalt an.

Flöbbe. Man menge ½ Liter frische Milch mit ½ Liter leichtem Bier durch Hin- und Hergießen aus zwei Gefäßen gut durcheinander, süße nach Belieben und richte kalt an.

Fruchteisbowle. Man gieße zu ½ Liter Fruchtgefrorenem 3 Flaschen Champagner, rühre gut um bis sich das Gefrorene vollständig aufgelöst hat, füge 1 Glas voll Maraschino zu und richte kalt an.

Freimaurer-Bowle. Man menge ½ Liter Scotch Ale mit ½ Liter leichtem Bier, ¼ Liter Brandy, ½ Liter Sherry, 500 g Kandiszucker und Muskatnuß nach Geschmack und richte an.

Die Bowle kann auch heiß gegeben werden.

Gingerette. Man übergieße 84 g zerstoßenen Ingwer mit ½ Liter Gin oder Whiskey, presse die Masse durch ein Sieb, füge 550 g Zucker und 6½ g Zitronen-Säure zu, gieße die Mischung in 1½ Liter Wasser und richte an.

Ginger Pop. Man tue 500 g Zucker, 35 g gemahlenen Ingwer sowie 35 g Kremortartari in 5 Liter siedendes Wasser, schütte nach dem Erkalten des Wassers 1 Löffel voll Hefe zu, seihe die Mischung durch, ziehe sie auf Flaschen und binde die Korke fest. Nach 6—8 Stunden ist das Getränk fertig.

Gin Punch (for bottling). Man reibe die Schalen von 3 Zitronen auf Zucker ab, löse diesen in ½ Liter Zitronensaft auf, füge 1/10 Liter Angelika-Essenz, 1½ Liter Gin sowie ¼ Liter Kalbsfuß-Gallerte zu, zuckere nach Belieben, ziehe die Mischung auf Flaschen und verdünne sie beim Gebrauch nach Belieben.

Gin Bar Punch. Man menge 3 Liter dünnen Sirup, 14 g Zitronen-Essenz, 14 g Wacholderbeer-Essenz, ¼ Liter geklärten Limonensaft und ⅛ Liter Nelken-Essenz in vorgenannter Reihenfolge gut durcheinander und fülle die Mischung bis zum Gebrauch auf Flaschen.

Ginbowle. Man tue die dünne Schale einer Zitrone und den Saft derselben in eine Bowle, füge 3 gehäufte Eßlöffel voll Zucker sowie 1 Liter frisches Wasser zu, lasse das Ganze 1 Stunde stehen, gieße sodann ½ Liter

Gin, 1 Weinglas voll Maraschino, 3 Eßlöffel voll gestoßenes Eis sowie 1 Flasche Selterswasser hinein, mische gut und richte an.

Gin Punch. Man tue die sehr feine Schale einer Zitrone mit 1 Eßlöffel voll Zitronensaft in eine Bowle, setze 3 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker und ½ Liter frisches Wasser zu, lasse die Mischung ½ Stunde ziehen, füge hierauf ¼ Liter besten Gin, 1 Weinglas voll Maraschino, 2 Eßlöffel gestoßenes Eis und 2 Flaschen Sodawasser zu und richte recht kalt an.

Gin Punch (2). Man tue 56 g mit 6 Tropfen Zitronen-Essenz beträufelten Zucker in eine auf Eis gestellte Bowle, füge 1 Glas Limonensaft, ⅛ Liter Maraschino sowie 1 Flasche Old Tom Gin hinzu, stelle die Mischung 1 Stunde auf Eis und gieße kurz vor dem Anrichten 2 Flaschen gut geeiste Brauselimonade in die Mischung.

Gin Punch, amerikanischer. Man reibe die Schalen von 6 Zitronen auf 250 g Zucker ab, presse den Saft der Zitronen darüber, übergieße dies mit ¼ Liter siedendem Wasser, lasse sodann 56 g Tee und ½ Teelöffel voll Koriander in ¼ Liter siedendem Wasser 20 Minuten ziehen, gieße den Tee alsdann über den Zucker, füge 2 Liter Gin hinzu, lasse das Ganze erkalten und fülle es bis zum Gebrauch auf Flaschen.

Gin à la Burroughs. Man menge den Saft einer Zitrone mit ⅛ Liter Ananas-Sirup, ½ Liter Gin und geschabtem Eis und richte an.

Soll der Punsch heiß gegeben werden, so nehme man anstatt des Eises 1 Liter heißen Tee.

Gin Punch à la J. Day. Man menge die auf Zucker abgeriebene Schale einer sowie den Saft zweier Zitronen mit ½ Liter Old Tom Gin, 1 Weinglas voll Curaçao, 1 Teelöffel voll Zucker, 1 Zweig Minze, ½ Liter geschabtem Eis sowie 2 Flaschen Brauselimonade oder Sodawasser und richte an.

Gin Punch à la Fuller. Man menge ½ Liter Kirschensaft, 1 Tropfen Bittermandel-Essenz sowie 1 Liter guten ungesüßten Gin miteinander, zuckere nach Belieben und richte mit Eis an.

Gin Punch à la Gasrick. Man reibe die Schale einer Zitrone auf 56 g Zucker ab, löse diesen in dem Saft der Zitrone auf, füge ¼ Liter Gin, 1 Weinglas voll

Maraschino, ½ Liter geschabtes Eis und 2 Flaschen Sodawasser zu und richte an.

Gin Punch à la Gooch. Man menge ½ Liter Gin, ⅛ Liter Kirschwasser, 1 Flasche Champagner sowie 1 Liter Selters- oder Vichywasser gut miteinander und richte an.

Gin Punch, Spider. Man menge ⅛ Liter Gin und 1 Flasche Brauselimonade in Eis gut miteinander.

1 Likörglas voll Zitronelle erhöht den Wohlgeschmack des Punsches.

Gin Punch à la Terrington. Man reibe die Schale einer halben Zitrone auf 110 g Zucker ab, füge den durchgeseihten Saft von 3 Zitronen, ½ Liter Gin, 1 Weinglas voll grüner Chartreuse, ½ Liter geschabtes Eis sowie 1 Krug Selterswasser zu, mische gut und richte an.

Golden Pippin Punch. Man schneide 4 Gold Pippins (Äpfel) in dünne Scheiben, bestreue sie mit 250 g klarem Zucker, übergieße sie mit 1 Weinglas voll Kognak, füge ½ Liter Apfelwein sowie 1 Flasche Chablis zu und richte die Mischung recht kalt an.

Granitpunsch. Man menge je 3 Weinglas voll Tee, Brandy, Rum, Sirup, Maraschino, Ananas-, Apfelsinen- und Zitronen-Sirup mit ½ Liter Champagner, lasse die Mischung in der Gefrierbüchse gefrieren und richte in Gläsern an.

Grog. An Stelle des siedenden Wassers nehme man kaltes. Man kann auch einige Löffel voll Himbeersaft zufügen.

Guard's Cup. Man menge ¼ Liter Sherry, 1 Flasche Apfel-, ½ Flasche Birnenwein, ¼ Liter Brandy, ½ Liter Rumshrup und 4 Liter Wasser gut miteinander, stelle die Bowle kalt, gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner zu und lege 1 Zweig Boretsch hinein.

Gurkenkraut-Bowle. Man lasse 250 g Zucker, auf den man ein klein wenig Muskatnuß abgerieben hat, in 2 Flaschen Bordeauxwein zergehen und 8—10 Boretschzweige 5—10 Minuten darin ziehen, entferne die Blätter, sobald der Wein den Gurkengeschmack angenommen hat, werfe einige Stücke Eis in die Bowle und gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner zu.

G. M. Gurton's Punch. Man menge je ¼ Liter Rum, Sherry, dunklen Brandy, ⅛ Liter Curaçao, ½ Liter

Limesaft sowie ⅛ Liter Ingwer-Sirup gut miteinander, tue die Mischung in 1½ Liter grünen Tee, zuckere nach Geschmack, mische und richte nach Belieben kalt oder heiß an.

Guy's Punch. Man lasse 6 Nelken, 1 Schote Vanille, 2 Stück Zimt sowie 500 g Zucker in ¾ Liter siedendem Wasser 6 Stunden lang ziehen, seihe die Flüssigkeit durch, füge den Saft von 18 Zitronen und starken Teeaufguß zu, reibe die Schalen von 6 Zitronen auf Zucker ab, tue diesen in die Mischung, gieße Kognak und Ananasrum zu gleichen Teilen, und zwar in der zu der gewünschten Stärke erforderlichen Menge, hinein und richte kalt an.

Hagebuttentrank. Man lasse 1 Handvoll Hagebutten in 1 Liter siedendem Wasser 2—3 Stunden ziehen, presse sie dann durch ein Haarsieb, drücke den Saft einer halben Zitrone darüber, füge 1 Weinglas voll Weißwein sowie 125 g Zucker zu und richte das Getränk kalt an.

The S. C. Hall Punch. Man menge 1 Flasche Mounservat-Zitronen-Cordial, 1 Weinglas voll Nelken-Cordial und ½ Flasche Himbeer-Cordial gut miteinander, tue einige Zweige mit Himbeeren hinein, stelle die Bowle einige Stunden auf Eis, füge 1½ Flasche geeistes Selters- oder anderes Mineralwasser zu und richte an.

Harrogate Punch. Man rühre 2 Eßlöffel voll Zitronensaft und 4 Eßlöffel voll Zucker mit einem Holzlöffel gut durcheinander, gieße 12 Weinglas voll kaltes Wasser und ½ Tumbler voll Rum darauf und richte an.

Hebe's Cup. Man tue dünne Gurkenscheiben, die Schale einer Zitrone sowie 3 Eßlöffel voll Zucker in eine Bowle, füge 3 Eßlöffel voll Brandy, 6 Eßlöffel voll Sherry, 1 Flasche Sodawasser und 1 Flasche Rotwein zu, menge gut durch, stelle die Bowle auf Eis und füge vor dem Anrichten 1 Flasche Sodawasser zu.

Here's your Ginger. Man gieße 1 Weinglas voll Sprossenbier und 1 Weinglas voll Ingwer-Cordial in 1 Flasche Ingwerbier und richte mit Eis an.

Heidelberger Bowle. Man menge 1 Flasche roten Rheinwein, 1 Likörglas voll Kirschwasser oder Kirschbranntwein, den durchgeseihten Saft einer Zitrone, die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Zitrone so-

wie Zucker nach Belieben gut miteinander, würze die Mischung mit etwas Zimt und 6 gestoßenen Koriander-Körnern, seihe das Ganze durch und richte mit Eis an.

Nach Belieben kann man auch 1 Gurkenschale zugeben.

Heidelberger Punsch. Man tue ein in Scheiben geschnittenes 1½ Zoll großes Stück einer Gurke, die Schale einer Zitrone sowie 3 Eßlöffel voll Zucker in eine Bowle, rühre dies mit einem hölzernen Löffel 5 bis 10 Minuten, füge sodann 3 Eßlöffel voll Brandy, 6 Eßlöffel voll Sherry, 1 Flasche Sodawasser und 1 Flasche Rotwein zu, stelle die Bowle 1 Stunde auf Eis und gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Sodawasser darunter.

Himbeer-Bowle. Man schütte in eine Bowle 1 Liter Himbeeren, bestreue sie dick mit Zucker, lasse sie mehrere Stunden ziehen, gieße 4 Flaschen recht kalten Rhein- oder Moselwein und kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner oder ½ Flasche Selterswasser hinzu.

Anstatt der frischen Himbeeren kann man auch ½ Liter Himbeersaft nehmen.

Himbeer-Cardinal. Zubereitung wie bei Erdbeer-Cardinal, nur nehme man an Stelle der Erdbeeren Himbeeren.

Himbeer-Eispunsch. Zubereitung wie bei Himbeerpunsch, nur nehme man an Stelle des Himbeersaftes 250 g Himbeer-Gefrorenes.

Himbeerpunsch. Man erhitze 2 Flaschen Champagner mit 333½ g Zucker bis zum Kochen, füge den Saft von 2 Apfelsinen, ¼ Flasche Arrak oder ½ Flasche Jamaika-Rum und ¼ Liter Himbeersaft zu, rühre gut um und lasse die Bowle gut zugedeckt einige Stunden auf Eis stehen.

Himbeertrank. Man menge 1 Liter Himbeeren, 1 Liter Wasser, 1 Weinglas voll Arrak und 150 g Zucker miteinander, presse alles durch ein Haarsieb und richte kalt an.

Hippokras. Man nehme zu 1 Liter Wein 12 g Zimt, 4 g Ingwer, 2 g Nelken, 1 g Muskatnuß und 200 g Zucker, stoße diese Gewürze und hänge sie in einem Leinwandbeutelchen 10—12 Stunden in den Wein.

Hippokras (2). Man tue 4 Flaschen Rheinwein, 500 g Zucker, 6 geschälte und in feine Scheiben geschnittene Reinette - Äpfel, 1 in Scheiben geschnittene Zitrone, 4 Nelken, 8 g Zimt, 8 g Koriander sowie einige Blatt Muskatblüte in eine Bowle, lasse die Mischung 24 Stunden stehen, seihe sie durch und richte kalt an.

Hippokras (3). Man tue 8—10 in dünne Scheiben geschnittene Borsdorfer Äpfel, 250 g Zucker, ½ g weiße Pfefferkörner, 10 g ganzen Zimt, die Schale einer Zitrone, 60 g geschälte, gestoßene süße Mandeln sowie 4 Nelken in eine Bowle, gieße 2 Flaschen Weißwein darüber, lasse die Mischung 24 Stunden gut zugedeckt stehen, seihe sie durch und richte kalt an.

Hippokras mit Ambra. Man lasse 4 g weiße Pfefferkörner und die feine Schale einer Zitrone in 3 Flaschen gutem Weißwein 24 Stunden ziehen, seihe den Wein dann mehrmals über 1 Gran in eine in feines Leinen gebundene und mit Zucker gestoßene Ambra und richte kalt an.

Hock Cup. Man menge 1 Flasche Rheinwein und 1 Flasche Sodawasser miteinander, füge 1 Eßlöffel voll Zucker, 3 Ananasscheiben und geschabtes Eis hinzu und richte an.

Hohnby Cup. Man löse 55 g gestoßenen Zucker in 1 Liter Rotwein auf, füge 1 Weinglas voll Brandy, 1 Flasche Sodawasser und geschabtes Eis zu und richte an.

Hoppelpoppel. Man zerquirle 4 Eidotter und ein wenig Muskatnuß mit ¼ Liter süßer Sahne oder kaltem Wasser, rühre die Masse zu dickem Schaum, gieße ⅛ Liter feinen Rum oder Arrak dazu und süße nach Belieben.

Ice Cream Punch. Man menge ½ Liter Sahne, 2 Weinglas voll Jamaika-Rum, ¼ Liter Tee, den Saft einer halben Zitrone sowie 180 g Zucker gut miteinander, lasse die Mischung in der Gefrierbüchse gefrieren und richte in Gläsern an.

Iceberg Punch. Man stelle in eine Bowle ein großes Stück klares Eis, möglichst in der Gestalt einer Pyramide oder eines Obelisken und in das man verschiedene Früchte hat einfrieren lassen, tue 2 in Scheiben geschnittene Zitronen hinzu, löse sodann ½ Liter Sirup in ½ Liter Maraschino und ½ Liter Bayrum, gieße die

Mischung zu dem Eis und schütte kurz vor dem Anrichten 2 Flaschen Champagner hinzu.

Iced Punch. Man kläre 500 g Zucker in ½ Liter Wasser, lasse den Sirup erkalten, füge den Saft von 4—5 Zitronen und die auf Zucker abgeriebene Schale von 2 derselben zu, lasse die Masse in der Gefrierbüchse gefrieren, füge ihr sodann 1 Flasche Rheinwein oder Champagner, ¼ Liter St.-Croix-Rum oder Arrak und ½ kleines Glas Maraschino zu und richte die schneeige Masse in Gläsern an.

Iced Punch (2). Man reibe die Schalen von 2 Zitronen und die von 2 Apfelsinen auf einem entsprechenden Stück Zucker ab, löse diesen mit dem Safte der Zitronen auf, gieße 1 Liter siedendes Wasser darüber, lasse die Mischung erkalten, füge alsdann 1 Liter Rum sowie 1 Liter Brandy zu und richte recht kalt an.

Imperial Punch. Man schneide 1 Ananas sowie 4 sorgfältig geschälte Apfelsinen in Scheiben und lege sie in eine Bowle, lasse sodann eine 1 Zoll lange Schote Vanille und 1¾ g Zimt mit der Schale einer Apfelsine in 2 Liter siedendem Wasser ausziehen, reibe die Schale einer Zitrone auf Zucker ab, tue den Zucker und den Saft von 4 Zitronen in den Vanille-Auszug, gieße das Ganze in eine Bowle und lasse es erkalten, füge hierauf 1 Flasche Rum, Rheinwein und Champagner sowie 1 Krug Selterswasser dazu und richte recht kalt an.

Imperial Punch (2). Man tue 56 g Kremortartari sowie die Schalen und den Saft von 2 Zitronen in 6 Liter Wasser, füge ¼ Liter Ananasrum zu und richte an.

Irving Lyceum Punch. Man übergieße einige Büschel Berberitze mit 1 Flasche Bourbon-Whiskey, 1 Flasche Kognak und 1 Liter Sirup, stelle die Mischung kalt und schütte kurz vor dem Anrichten 2 Flaschen Champagner dazu.

Jersey Cider Punch. Man schneide 1 Gurke und 1 Zitrone in dünne Scheiben, reibe die Schale der anderen Hälfte auf 55 g Zucker ab, drücke den Saft derselben darauf, lege alles in eine Bowle, gieße 1 Weinglas voll Kognak und 2 Flaschen Jersey Cider darunter, menge gut durch, füge geschabtes Eis hinzu, überstreue das Ganze mit etwas gepulvertem gemischten Gewürz und richte an.

Johannisbeer-Bowle. Man lasse abgestreifte Johannisbeeren mit 1 Kilo klarem Zucker und 1/8 Liter Arrak 8 Stunden in einer gut zugedeckten Bowle stehen, seihe darauf die Flüssigkeit durch ein Haarsieb, drücke die Beeren durch ein Tuch, gieße 1 Flasche Mosel, 1 Flasche Champagner sowie den Saft von 2 Zitronen zu und richte recht kalt an.

An Stelle des Champagners kann man auch Selters-Wasser nehmen.

Johannisbeerpunsch aus Saft. Zubereitung wie beim betreffenden Himbeerpunsche, nur nehme man an Stelle des Himbeersaftes 1/4 Flasche Johannisbeersaft.

Johannisbeer-Eispunsch. Zubereitung wie beim Himbeer-Eispunsch, nur nehme man an Stelle des Himbeer-Gefrorenen 375 g Johannisbeer-Gefrorenes.

Roter oder weißer Johannisbeertrank. Man menge 1 Liter klaren roten oder weißen Johannisbeersaft und 1/8 Liter Himbeer-Essig oder Sirup miteinander, zuckere nach Belieben, füge 2 Liter Wasser und 1/16 Liter Brandy zu und richte an.

Julep. Man koche 1 Liter Wasser mit etwas gestoßenem Koriander, 5 weißen Pfefferkörnern und einem Stück gerösteter Brotrinde auf, seihe die Flüssigkeit durch ein Tuch, füge 2 Handvoll Rosenblüten, den Saft einer Zitrone, 5 g grob gestoßenen Zimt und 150 g Zucker zu, lasse das Ganze einige Stunden gut zugedeckt stehen, seihe es durch ein Haarsieb und richte kalt an.

Kaiserpunsch. Man tue 1 Flasche feinen Bordeauxwein, 1 Flasche guten Rheinwein, 1 Flasche Champagner, 1/2 Flasche Arrak, 1/2 Flasche Maraschino, 1 1/2 Kilo Zucker, auf dem man die Schale einer Ananas abgerieben hat, den Saft derselben und den von 4 Apfelsinen und 4 Zitronen in eine Bowle, menge alles gut durch, stelle die Bowle auf Eis und richte recht kalt an.

Kalte Ente. Man gieße in eine Bowle 1/2 Krug Selterswasser, 1 Flasche Champagner sowie 1/2 Flasche Rot- oder Weißwein, tue geschabtes Eis und 4—5 Scheiben einer Apfelsine oder Zitrone hinzu und richte an.

Kaltschale von Bier. Man menge geriebenes Brot, aufgekochte Korinthen, gestoßenen Zimt sowie einige Zitronenscheiben mit leichtem Bier und richte die Mischung in Gläsern an.

Kardinal für Damen. Man gieße 4 Flaschen geeisten Rheinwein sowie ¼ Flasche Rotwein über 500 g Zucker, füge 250 g frische eingezuckerte oder eingekochte Ananasscheiben zu und richte kalt an.

Kardinalpunsch. Man lasse 1 in Scheiben geschnittene geschälte Ananas stark überzuckert einige Stunden stehen, koche die Schale mit etwas Wasser, gieße dieses über die Frucht, füge 400 g Zucker und 2—3 Flaschen Weißwein zu, gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Selterswasser zu und richte an.

Kingstonpunsch. Man menge ½ Liter weißen Rum mit ⅛ Liter Bayrum, gieße die Mischung über dünne Zitronenscheiben und 3 Stück eingemachten Ingwer in eine Bowle, tue ½ Liter mit 1 Weinglas voll Ingwer-Sirup gemengten klaren Sirup dazu, stelle die Bowle kalt und gieße vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner darunter.

Kirschbowle. Man mische ½ Kilo Kirschsaft (½ süße, ½ sauere Kirschen) mit einem dicken Sirup aus 1 Kilo Zucker und ½ Liter Wasser, füge ½ Liter siedendes Wasser, den Saft von 2 sowie die Schale von 1 Zitrone, 1 Liter Rot-, 1 Liter Weißwein und 1 Flasche Arrak zu, lasse die Mischung gut zugedeckt erkalten und richte mit Eis an.

Kirsch-Eispunsch. Zubereitung wie bei vorstehender Kirschbowle, nur nehme man an Stelle des Kirschsaftes 375 g Kirsch-Gefrorenes dazu.

Kirschpunsch. Zubereitung wie beim Himbeerpunsch, nur nehme man Rotwein an Stelle des Champagners und Kirschsaft anstatt des Himbeer-Saftes.

Kirschpunsch. Man menge 375 g Zitronen-Gefrorenes mit ⅛ Liter Kirschwasser und richte in Gläsern an.

Königpunsch. Man lasse 8 g Zimt und 1 Schote Vanille in ½ Liter siedendem Wasser ausziehen, seihe die Flüssigkeit in eine Bowle über 1 Kilo Zucker, auf dem man die Schalen von 2 Zitronen und 6 Apfelsinen abgerieben hat, füge den Saft der Früchte, 1 Flasche Rheinwein und 1 Flasche Arrak dazu, stelle die Bowle auf Eis und schütte kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner und 1 Flasche Selterswasser darunter.

Lemon-Syllabub. Man presse den Saft von 5 Zitronen über 250 g Zucker und der dünnen Schale von 2 Zi-

tronen, gieße nach 2 Stunden ½ Liter dicke Sahne und ¼ Liter Sherry oder anderen Wein dazu, schlage die Mischung schaumig und richte an.

Landsturmwein — Militia Bowl. Man übergieße die feine Schale von 2—3 Zitronen, ½ Kilo Zucker und ½ Schote Vanille mit 2 Flaschen Rot- oder Weißwein in einer Bowle, stelle sie gut zugedeckt einige Stunden auf Eis und richte an.

Liebeserklärungspunsch — Confession of love. Man brühe 16 g feinen schwarzen Tee mit ½ Liter siedendem Wasser auf, lasse ihn 5 Minuten ziehen, gieße ihn von den Blättern in eine Bowle, reibe daneben die Schale einer Zitrone auf 1½ Kilo Zucker ab, läutere diesen mit 1½ Liter Wasser, füge 1 fein geschnittene Schote Vanille sowie 15 g getrocknete Apfelsinenblüten zu, lasse den Sirup 1 Stunde stehen, seihe ihn dann in die Bowle, gieße 1 Weinglas voll Maraschino, den ausgepreßten Saft von 5—6 Apfelsinen, 2 Flaschen Rheinwein, 2 Flaschen Bordeauxwein, 1 Flasche Madeira sowie 1 Flasche Arrak hinzu und richte kalt an.

Kann auch, bis zum Kochen erhitzt, heiß gegeben werden.

Liebes-Seufzer — Sigh of love. Man bereite einen Sirup von 750 g Zucker und 2 Liter Wasser, füge ½ Liter Rosenwasser, 1 Liter Franzbranntwein sowie 1 Tropfen Ambra-Essenz zu, mische gut und richte an.

Life of Man. Man löse 12 Tropfen Zitronenöl, 9 Tropfen Nelkenöl sowie 3 Tropfen Muskatblütenöl in 1 Liter Weingeist auf, füge 1 Kilo in 2½ Liter Wasser gelösten Zucker zu, seihe die Mischung durch ein Tuch, färbe sie mit einigen Tropfen Cochenille-Essenz und richte an.

Lindenblüten - Bowle. Man übergieße frisch vom Baum gepflückte voll aufgeblühte Lindenblüten in einer Bowle mit 1—2 Flaschen Wein, lasse die Bowle 6—8 Stunden gut zugedeckt stehen, gieße dann Wein nach Bedarf hinein, zuckere nach Belieben, stelle die Bowle auf Eis und füge kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner zu.

Liquodilla. Man lasse die Schale von 4 Apfelsinen und 2 Zitronen über Nacht in ½ Liter Brandy oder Rum ausziehen, presse die Mischung durch ein Tuch, füge den Saft der Früchte sowie 1 Liter geklärten Sirup zu und richte an.

Liqueur-Supreme. Man menge je 1/8 Liter Maraschino, Kirschwasser, Curaçao, 1/4 Liter dicken Sirup, 1 Flasche Brandy (Kognak) oder Champagner gut miteinander und richte an.

Lord Woheley's Punch. Man schäle und schneide 6 Bananen in Scheiben, überstreue sie mit 84 g Zucker, gieße 1/2 Liter Kirschsirup darüber, lasse die Mischung 3 Stunden stehen, füge dann 2 Eßlöffel voll geriebene Ananas und Eis zu und schütte 2 Flaschen Apfelsinen-Champagner darunter.

Loving Cup. Man menge je 1 Flasche Malaga, Madeira, Lissaboner Champagner, 1/8 Liter Kognak, den Saft einer und die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Zitrone gut miteinander, seihe die Mischung durch und richte mit Eis an.

Loving Cup (2). Man tue einige geröstete Brotscheiben in eine Bowle, füge 168 g Zucker, mit etwas Orangenblütenwasser benetzt, 1/2 geriebene Muskatnuß, ebensoviel gestoßenen Zimt und Ingwer dazu, übergieße die Mischung mit 1 Liter gutem Ale und 1 Flasche Sherry und tue kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Sodawasser dazu.

Maharajah's Punch. Man menge 28 g Nuß-Essenz und 14 g Zitronen-Essenz mit 1 Liter Pfirsichbranntwein, tue 1 Liter Arrak und 3 Liter Zuckersirup hinzu, menge das Ganze gut durch, fülle es auf Flaschen und hebe die Mischung bis 8 Tage lang zum Gebrauch im Keller auf.

Maibowle, englisch. Siehe: May Wine Punch.

Maibowle (Maitrank). Man übergieße 1 Büschel frischen Waldmeister ohne Blüten in einer Bowle mit 2 Flaschen Mosel- oder Rheinwein, lasse die Bowle 1/2 Stunde stehen, entferne alsdann den Waldmeister, süße nach Belieben und richte kalt an.

Noch wohlschmeckender wird die Bowle, wenn man viel Waldmeister nimmt, ihn aber nur ganz kurze Zeit ziehen läßt und der Mischung vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner zugießt.

Man kann zu obiger Mischung auch 1 in Scheiben geschnittene Apfelsine nehmen.

Maibowle (2). Man übergieße 2 reichliche Handvoll Waldmeister, 2—3 in Scheiben geschnittene Äpfel mit 2 Flaschen Weiß- und 2 Flaschen Rotwein, lasse die

Mischung ½ Stunde stehen, seihe sie durch, süße sie nach Belieben und richte an.

Maibowle (3). Man übergieße 1 Handvoll Waldmeister, 4 Zweige junge Zitronen-Melisse, 4—6 frische Pfefferminzblätter, ebensoviel Erdbeer- und schwarze Johannisbeerblätter, 2 in Scheiben geschnittene geschälte Zitronen mit 3—4 Flaschen Moselwein, lasse die Mischung ½ Stunde auf Eis stehen, seihe sie durch, süße nach Belieben und richte an.

Maibowle (4). Man tue 1 Handvoll Waldmeister, 8 bis 10 Stengel weiße Taubnessel, 10 Herzen von Walderdbeerkraut, 10 Herzen von dem Grün der schwarzen Johannisbeeren sowie den Saft und die Schale von 2 Apfelsinen in eine Bowle, gieße 6 Flaschen leichten Rhein- oder Moselwein darüber, lasse die Bowle zugedeckt einige Stunden stehen, seihe sie durch, süße sie mit 1 Kilo geläutertem Zucker und fülle sie auf Flaschen oder richte an.

Maibowle (5). Man tue 500 g Zucker, 1 in Scheiben geschnittene Zitrone, 1 Handvoll Waldmeister und 25 g Blätter der schwarzen Johannisbeere in eine Bowle, gieße 3 Flaschen Rhein- oder Moselwein darüber, lasse die Mischung 3—4 Stunden auf Eis stehen, seihe sie dann durch und richte an.

Malinvernopunsch. Siehe: Malinvernopunsch, heiß.

Manhattanpunsch. Siehe: Manhattanpunsch, heiß.

Maraschinopunsch. Man menge 3—4 Flaschen Rheinwein, 1 Flasche Arrak und ½ Flasche Maraschino mit 1 Kilo geläutertem und erkaltetem Zucker-Sirup, stelle die Mischung auf Eis und richte recht kalt an.

Noch feiner wird dieser Punsch, wenn man kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner zugießt.

Marquise. Man lasse in einer Bowle 300 g Zucker mit etwas Wasser zergehen, füge 1 Flasche Rheinwein und 2 Flaschen Selterswasser zu, presse den Saft von 2 Zitronen hinein, stelle die Bowle auf Eis und richte recht kalt an.

Marquise Jamaique. Man menge Fruchteis mit Jamaika-Rum und richte in Gläsern an.

Marquis of Lorne Punch. Man menge je 1 Weinglas voll Limonen-Sirup, Kirsch-Sirup und einfachen Zucker-Sirup mit ⅛ Liter Bayrum und 1 Flasche Lorne-

Whiskey, lasse die Mischung in einer Gefrierbüchse gefrieren und richte sie mit Apollinareswasser an.

Massitana Bowle. Diese Bowle bereitet man aus den verschiedensten Früchten.

Man tue z. B. ausgesteinte Weichselkirschen, 1 Stück Melone, einige Pfirsiche sowie einige Aprikosen, in Stücke zerschnitten, in eine Bowle, bestreue die Mischung stark mit Zucker, gieße ½ Flasche Weißwein darüber, lasse sie gut zugedeckt mehrere Stunden auf Eis stehen, füge 1 Liter Weißwein und 1 Flasche Selterswasser zu und richte an.

Maurocordato. Man koche 1½ Liter süße Sahne mit ½ klein geschnittenen Schote Vanille und 125 g Zucker auf, lasse die Mischung einige Zeit ziehen, seihe die Sahne durch, quirle sie mit 6—8 Eidottern ab, gieße dann soviel feinen Arrak oder Maraschino zu, daß das Getränk angenehm und kräftig danach schmeckt und richte an.

Maulesel. Man röste einige dünne große Schwarzbrot-Schnitten, reibe sie, wenn sie noch heiß sind, auf beiden Seiten mit Muskatnuß ein, lege sie zerbröckelt in eine Terrine, übergieße sie mit 6 Liter leichtem hellen Bier und 2 Flaschen Weißwein, füge 4 in Scheiben geschnittene Zitronen sowie 1 Kilo Zucker zu, lasse die Mischung 8—10 Stunden an einem kühlen Orte stehen, seihe sie durch und richte an.

May Wine Punch. Man übergieße 1 mittelgroßen Büschel frischen Waldmeister mit Kognak, lasse ihn 2—3 Stunden ziehen, tue sodann 500 g Zucker in eine Bowle, gieße 4—6 Flaschen Sodawasser darüber, füge 6 in Scheiben geschnittene Apfelsinen, 1 dergleichen Ananas sowie etwas Erdbeeren zu, schütte 8 Flaschen Rhein- oder Moselwein sowie 1 Flasche Champagner darunter, mische gut, gieße den Waldmeister-Kognak hinzu und richte kalt an.

Maulbeertrank. Zubereitung wie beim Himbeertrank, nur nehme man Maulbeeren an Stelle der Himbeeren.

Mecklenburger Punsch. Siehe: Mecklenburger Punsch, heiß.

Melonen-Cardinal. Zubereitung ähnlich wie bei Ananas-Cardinal, nur nehme man an Stelle der Ananas eine Melone.

Melonen-Cardinal (2). Man kläre ½ Kilo Zucker in ½ Liter siedendem Wasser, tue dünne Scheiben einer Melone hinein, übergieße sie nach dem Erkalten mit 1 Flasche Champagner und richte an.

Melonen-Eispunsch. Zubereitung wie bei Apfelsinen-Eispunsch, nur füge man statt Apfelsinen-Gefrorenem Melonen-Gefrorenes zu.

Melonenpunsch. Man tue in eine Bowle einige mit Zucker bestreute Melonenscheiben, übergieße sie mit 1 Glas voll Madeira, lasse die Mischung einige Stunden gut zugedeckt stehen, erhitze alsdann 2 Flaschen Champagner mit 335 g Zucker bis zum Kochen, vermenge ihn mit dem Saft von 2 Apfelsinen sowie ¼ Flasche Arrak oder ½ Flasche Jamaika-Rum, gieße die Mischung über die Melonenscheiben, rühre gut um, stelle die Bowle auf Eis und richte an.

Melonentrank. Man schäle und schneide 1 schöne reife Melone in Scheiben, lasse sie in siedendem Wasser aufweichen und verfahre dann wie beim Aprikosentrank.

Milchlimonade. Man schäle 2 Zitronen recht fein, schneide die Schalen in kleine Stücke, lasse sie mit dem Saft der Zitronen 12 Stunden stehen, seihe dann den Saft durch, menge mit diesem 1 Kilo Zucker, 1 Flasche Sherry und 2½ Liter frische kochende Milch, seihe das Getränk mehrmals durch ein Flanelltuch bis es klar ist und richte recht kalt an.

Sehr erfrischendes Getränk an heißen Sommertagen.

Milchlimonade (2). Man schneide 6 Zitronen und 1 Pomeranze in Scheiben, überstreue sie mit 400 g Zucker, übergieße sie mit ½ Liter Weißwein, lasse die Mischung 6 Stunden stehen, seihe sie dann in ½ Liter siedende Milch, lasse sie erkalten und richte nach nochmaligem Durchseihen an.

Milchlimonade (3). Man menge 400 g Zucker, ½ Liter Wasser, ⅛ Liter Zitronen-Sirup und ¼ Liter Sherry gut miteinander, füge 1 Liter frische Milch zu und richte durchgeseiht an.

Milchpunsch, Cambridger. Man koche die Schale einer kleinen Zitrone sowie 14—15 Stück Würfelzucker in ⅔ Liter Milch gelinde auf um den Zitronengeschmack auszuziehen, nehme sodann die Mischung vom Feuer, entferne die Schale der Zitrone, tue 1 mit 1 Eßlöffel kal-

ter Milch verquirltes Eigelb, 1 Eßlöffel voll Brandy und 4 desgleichen von Rum zu und richte kalt an.

Man kann auch 12 bittere Mandeln in der Milch mitkochen.

Milchpunsch. Man lasse die Schalen von 12 Zitronen in 1 Flasche Rum ausziehen, füge zu 4 Flaschen Arrak, in dem man 1 Kilo Zucker aufgelöst hat, den Saft von 18 Zitronen, etwas Muskatnuß sowie 2 g Zimt, erwärme die Mischung, setze ihr 2½ Liter Milch zu, lasse sie dann 2 Stunden ziehen, seihe sie hierauf durch ein Tuch und richte kalt an oder fülle sie bis zum Gebrauch auf Flaschen.

Milchpunsch, englisch. Man übergieße die feinen Schalen von 4 Zitronen und einer Apfelsine mit ½ Liter Rum, lasse sie gut zugedeckt 12 Stunden ziehen, seihe den Rum durch, mische ihn mit ½ Liter Zitronensaft, 1 Liter kalten Wasser, in dem man ½ Kilo Zucker aufgelöst hat, dem Schnee von 2 Eiweiß, 1½ Liter Rum, ½ Liter Madeira, 1 Liter starken Tee, ⅛ Liter Maraschino und etwas Muskatnuß, füge ½ Liter kochende Milch zu, lasse die Bowle eine Zeitlang stehen, seihe sie durch und richte kalt an.

Milchpunsch, englisch (2). Man tue ½ Kilo Zucker, auf dem man die Schalen von 3 Zitronen abgerieben hat, deren Saft, etwas geriebene Muskatnuß und 1 Flasche Jamaika-Rum in eine Bowle, lasse die Mischung über Nacht stehen, übergieße den Zucker dann mit 1 Liter siedendem Wasser und 1 Liter kochender Milch, lasse das Ganze 2 Stunden stehen, seihe es mehrmals durch ein Flanelltuch bis die Flüssigkeit ganz klar ist und richte dann kalt an.

Milchpunsch, englisch (3). Man tue 375 g Zucker, auf dem man die Schalen von 2 Zitronen abgerieben hat, den Saft einer Zitrone, 1 Liter heiße Milch, 1 Liter siedendes Wasser, einige kleine Stücke Vanille, 1 Prise geriebene Muskatnuß sowie 1 Flasche Arrak in eine Bowle, lasse das Ganze über Nacht gut zugedeckt stehen, seihe die Flüssigkeit am nächsten Morgen durch ein Flanelltuch bis sie ganz klar ist, richte an oder fülle sie bis zum Gebrauch auf Flaschen.

Milchpunsch, englisch (4). Man tue die Schalen von 3 Apfelsinen und 3 Zitronen in 1 Flasche feinen Rum, lasse diesen gut verkorkt 3 Tage stehen, reibe sodann

die Schalen von 6 Zitronen auf Zucker ab, presse deren Saft sowie den der geschälten Früchte darüber, füge 2 Liter siedendes Wasser, 1½ Liter kochende Milch sowie ½ Teelöffel voll geriebene Muskatnuß zu, rühre die Mischung um, bis der Zucker zergangen ist, gieße hierauf den Rum zu, seihe das Ganze durch bis die Flüssigkeit ganz klar ist und richte kalt an.

Milchpunsch, englisch (5). Man löse ¼ Liter durchgeseihten Zitronensaft, 3 Tropfen Zitronen-Essenz und ⅛ Liter Ingwer-Sirup in ⅛ Liter Arrak, ¾ Liter Kognak und ¼ Liter Rum auf, zuckere die Lösung mit 500 g, mische gut, füge ¼ Liter siedendes Wasser zu, gieße nach ¼ Stunde 1½ Liter siedende Milch darunter, seihe die Mischung durch ein Tuch, füge 14 g Isenglas zu und richte, wenn der Punsch völlig geklärt ist, kalt an.

Milchpunsch, finnischer. Zubereitung wie beim englischen Milchpunsch Nr. 2, nur nehme man St.-Croix-Rum an Stelle des Jamaika-Rum und lasse die Muskatnuß fort.

Milchpunsch à la régence. Man übergieße die dünnen Schalen von 24 Zitronen, die von 8 Apfelsinen und 2 Pomeranzen sowie 2 dicke Ananasscheiben mit 2 Liter Sunshinerum, lasse das Ganze gut zugedeckt bis zum anderen Tage stehen, seihe den Rum alsdann in eine Bowle, füge ¼ Liter Zitronensaft, ⅛ Liter Apfelsinensaft, 2 Flaschen Rum, 4 Liter gezuckerten grünen Tee, 1 Flasche Madeira, ¼ Liter Curaçao sowie 2 geriebene Muskatnüsse zu, menge gut durch, gieße hierauf 2 Liter siedende Milch in die Mischung, lasse sie gut zugedeckt 6 Stunden stehen, rühre sie gut um, seihe sie durch ein Tuch bis die Flüssigkeit ganz klar ist, ziehe sie auf Flaschen und hebe sie gut verkorkt 1 Monat auf. Geeist anrichten.

Milk Punch, Royal Aquarium. Man verrühre 6 Eidotter mit 225 g Zucker, schlage das Eiweiß zu Schnee, füge 1 Weinglas voll Curaçao, 1 Flasche Brandy, 1 Flasche Rum, 3 Liter frische Milch sowie 3 Flaschen Sodawasser zu, menge gut durch und richte kalt an.

Mirabellentrank. Zubereitung wie beim Aprikosentrank, nur nehme man 12 Stück Mirabellen anstatt der Aprikosen.

Monaco-Casino-Punsch. Man übergieße einige Ananas-Scheiben mit ⅛ Liter Kognak, füge 1 Flasche Sherry und 2 Flaschen französischen Weißwein zu, stelle die Mischung 1 Stunde auf Eis, tue ¼ Liter Zitronen-Gefrorenes dazu und richte kalt mit 1 Flasche Mosel-Schaumwein an.

Moselle Cup à la Prince de Galles. Man tue ½ Liter Rye-Whiskey, 1 Flasche Pale Sherry, 2 Tropfen Ambra- und 1 Tropfen Moschus-Essenz, 2 Eßlöffel voll zerriebene Ananas und 1 Verbenareis in eine Bowle, menge gut, stelle sie 2 Stunden auf Eis und füge der Mischung kurz vor dem Anrichten 2 Flaschen Moselwein zu.

Moselwein-Bowle — Moselle Cup. Man tue in eine Bowle 1 große Ananasscheibe, überstreue sie mit 1 Eßlöffel voll Zucker, gieße 1 Flasche Rotwein darüber, tue Eis in die Mischung und schütte kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Mosel-Schaumwein dazu.

Moselwein-Bowle (2). Man tue 4—5 Ananasscheiben sowie die feingeschnittene Schale einer Zitrone in eine Bowle, übergieße sie mit 1 Weinglas voll Sherry oder Pale Brandy und 1 Flasche Moselwein, zuckere nach Belieben und richte kalt an.

Moselwein-Bowle (3). Man menge 1 Flasche geeisten Mosel-Schaumwein mit ½ Liter Zitronen-Gefrorenem, füge 1 Krug Selterswasser zu und richte an.

Man kann der Bowle auch 2 Tropfen Fliederblütenwasser zugeben.

Moselwein-Bowle (4). Man menge 1 Flasche geeisten Moselwein, ½ Liter geeisten Chablis, ⅛ Liter Ananas-Gefrorenem, je 1 Flasche geeiste Brauselimonade und Sodawasser gut miteinander und richte an.

Moselwein-Bowle (5). Man menge 2 Flaschen Mosel-Schaumwein, 1/16 Liter hellen Brandy und ¼ Liter Erdbeer-Sirup gut durcheinander, füge 1 Liter geschabtes Eis zu und richte an.

Moselwein-Bowle (6). Man lasse 2 Cassis-, 2 Minzeblätter und 1 Horehoundblatt in ½ Liter Sherry oder Brandy ausziehen, presse das Ganze durch ein Sieb, füge die feine Schale und den Saft einer Zitrone sowie den Saft zweier Apfelsinen und Eis zu, übergieße das Ganze mit 1 Flasche Sodawasser und 1 Flasche Mosel-Schaumwein, rühre gut um und richte an.

Moselwein-Bowle (7). Man würze 1 Flasche geeisten Moselwein mit Angelika oder 1 Eßlöffel voll Angelika-Likör, menge den Wein mit 1 Flasche Brauselimonade oder kohlensauerem Wasser und richte an.

Navy Punch. Man menge 1 Flasche Jamiaka-Rum mit 3 Glas Curaçao, füge 6 Zitronenscheiben, 2 Flaschen Madeira und ½ Liter Zucker-Sirup dazu, stelle die Mischung auf Eis und gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche geeisten Champagner zu.

Nektar. Man schäle 12 Cabrill- oder Goldreinetten, schneide sie in ganz dünne Scheiben, lege diese mit den dünnen Schalen von 2 Zitronen dick mit Zucker überstreut in eine Bowle, übergieße die Mischung mit 1 Flasche gutem Rhein- oder Moselwein, lasse sie 12 bis 14 Stunden gut zugedeckt ziehen, gieße dann noch 1 Flasche von dem Wein und 1 Flasche Champagner zu, stelle die Bowle auf Eis und richte an.

Nektar (2). Man übergieße die feine Schale einer Zitrone, 500 g abgebeerte Weintrauben und 750 g Zucker mit 9 Liter siedendem Wasser, füge nach dem Erkalten der Flüssigkeit den Saft einer Zitrone und 2 Liter Rum zu, lasse die Mischung an einem kühlen Orte unter täglichem Umrühren 8 Tage ziehen, seihe die Flüssigkeit dann durch ein Tuch bis sie völlig klar ist und fülle sie bis zum Gebrauch auf Flaschen.

Nektar, amerikanisch. Man lege die feinen Schalen von 15 Zitronen 48 Stunden in ¾ Liter feinen Rum, seihe diesen dann durch, füge 2 Liter kaltes Wasser, 3 Liter Rum, den Saft der 15 Zitronen, 1 geriebene Muskatnuß und 2½ Liter kochende Milch zu, lasse die Mischung gut zugedeckt 24 Stunden stehen, süße sie mit 1½ Kilo Zucker, seihe sie, sobald dieser zergangen ist, mehrmals durch ein Flanelltuch bis sie vollkommen klar ist und hebe sie bis zum Gebrauch in Flaschen auf.

Nektar, englisch. Man gieße 9 Liter siedendes Wasser über 1 Kilo entkernte kleingeschnittene Rosinen, rühre die Flüssigkeit bis zum Erkalten, füge 2 in Scheiben geschnittene Zitronen sowie 1½—2 Liter Rum oder feinen Brandy zu, lasse die Mischung gut zugedeckt 1 Woche stehen, rühre sie dann um und seihe sie durch ein Flanelltuch bis sie vollkommen klar ist, lasse sie noch 1 Woche stehen und hebe sie bis zum Gebrauch in Flaschen auf.

Norfolk Punch. Man übergieße die feinen Schalen von 15 Zitronen und 15 Apfelsinen mit 2 Liter Kognak oder Rum, lasse das Ganze in einem Steintopf 48 Stunden ziehen, seihe die Flüssigkeit durch, menge sie mit dem Sirup von 1 Kilo Zucker in 2½ Liter Wasser geklärt, sowie dem Saft der Früchte, binde eine Blase über den Steintopf, lasse die Mischung 6—8 Wochen stehen, nach welcher Zeit der Punsch zum Gebrauche fertig ist.

Orangeade. Mischung aus Wasser, Wein, Pomeranzen und Zucker.

Orbell's Punsch. Man tue je 1 Tropfen Zimt-, Piment-, Nelken-, Ingwer-, Neroli- und Muskatnuß-Essenz auf 1 Stück Zucker, löse diesen in ⅛ Liter Rum auf, füge ½ Liter Sherry, ½ Liter Portwein und den Saft von 2 Zitronen zu, zuckere nach Geschmack, verdünne die Bowle auf Wunsch mit Wasser und richte an.

Oxford Grace Cup. Man tue die feingeschnittene Schale und den Saft einer Zitrone in eine Bowle, übergieße sie mit ¾ Liter Hausbier und 1 Flasche Sherry, zuckere die Masse nach Belieben, reibe etwas Muskatnuß dazu, tue einige Scheiben geröstetes Schwarzbrot hinein, lasse die Bowle einige Stunden stehen, seihe die Mischung durch und richte an.

Papst. Siehe: Cardinal.

Pariser Bowle. Man tue den Saft von 6 Zitronen, den von 6 Apfelsinen, 500 g klaren Zucker, 2 Liter Champagner und 2 Liter Burgunderwein in eine Bowle, füge 1 Flasche Jamaika-Rum, ½ Flasche Brandy, 1 Weinglas voll Chartreuse, 3 kleine Glas Benediktiner, 2 kleine Glas Curaçao, 2 kleine Glas Maraschino und 1 Flasche Soda- oder anderes Tafelwasser zu, menge gut durch, stelle die Bowle auf Eis und richte an.

Man kann auch Ananas zufügen.

Pfirsich-Bowle. Man schäle die Häute von 10—12 Stück reifen schönen Pfirsichen, breche sie in Viertel, entferne die Kerne, lasse sie in einer Bowle 8—10 Stunden gut zugedeckt und dick mit Zucker überstreut stehen, gieße alsdann 2 Flaschen leichten Rhein- oder Moselwein darüber, stelle die Bowle auf Eis und schütte kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner oder 1 Flasche Selters- oder Apollinariswasser zu und richte an.

Pfirsich-Bowle mit Apfelsinen. Zubereitung wie bei Aprikosenpunsch, nur nehme man Pfirsiche an Stelle der Aprikosen und füge 2 in Scheiben geschnittene Apfelsinen zu.

Pfirsich-Eispunsch. Zubereitung wie bei Aprikosen-Eispunsch, nur verwende man Pfirsich-Gefrorenes an Stelle des Aprikosen-Gefrorenen.

Pfirsich-Scherbett. Man schäle und spalte 6—8 Pfirsiche, tue sie mit 1 Kilo klarem Zucker, dem durchgeseihten Saft einer Zitrone und dem einer Apfelsine in eine Bowle, gieße ½ Liter Sauternes-, Chablis- oder Moselwein zu, lasse die Mischung in der Gefrierbüchse gefrieren und richte in grünen Römern an.

Pfirsichtrank. Zubereitung wie bei Aprikosentrank, nur nehme man 3 Stück Pfirsiche an Stelle der 6 Aprikosen.

Pine Apple Julep. Siehe: Ananas-Julep.

Poleponze. Mischung aus Branntwein, Zucker, Muskatnuß und Zitronensaft.

Pomeranzen-Kardinal. Man übergieße 1 Tag vor dem Gebrauch 2—3 geschälte und durchgeschnittene Pomeranzen in einer Bowle mit 1 Liter Weißwein, lasse sie ausziehen, seihe den Wein dann durch, vermenge ihn mit noch 1 Flasche desgleichen Weines und 1 Kilo Zucker, lasse diesen zergehen und richte recht kalt an.

Pompadour's Punch. Man lasse 2 in Scheiben geschnittene Zitronen mit 1 Flasche Brandy in einer gut verschlossenen Bowle einige Stunden stehen, füge 1 Flasche Sherry, 2 Liter Zucker-Sirup, ½ Liter grünen Tee, das Fleisch der Zitrone, 1 Flasche Burgunder sowie je 1 Teelöffel voll Nelken- und Koriander-Essenz dazu, menge gut durch, ziehe die Mischung auf Flaschen und lasse sie 2—3 Tage auf Eis stehen.

Ponche romaine à la Bruning. Man menge 1 Liter Zitronen-Gefrorenes, 1 Teelöffel voll Ingwer-Essenz, 4 zu Schnee geschlagene Eiweiß sowie 84 g klaren Zucker gut durcheinander, tue die Mischung in die Gefrierbüchse, füge nach einiger Zeit 1 Weinglas voll Rum und 2 Weinglas voll Sherry oder Champagner zu und richte die schneeige Masse in Gläsern an.

Ponche romaine à la Hall. Man menge ½ Liter Ananas-Sirup, 2 Tropfen Apfelsinenschalen-Essenz,

1 Tropfen Ambra, ½ Liter alten Sherry, ½ Liter Apfelwein sowie 4 Eiweiß von italienischem Meringelteig gut durcheinander, tue die Mischung in die Gefrierbüchse, füge nach einiger Zeit ¼ Liter Rum zu und richte die schneeige Masse in Gläsern an.

Ponche romaine à la Hastings. Man menge 1 Liter Ananas-Gefrorenes, etwas Zitronensaft nach Belieben, 1 Flasche Mosel-Schaumwein oder Champagner, 1 Weinglas voll Chartreuse, 1 Weinglas voll Pfirsich-Branntwein sowie 6 mit 100 g Zucker zu Schnee geschlagene Eiweiß gut durcheinander, lasse die Mischung etwas gefrieren und richte in Gläsern an.

Ponche romaine à la Jeanes. Man menge 1 Liter Zitronen-Gefrorenes, den steifen Schnee von 3 Eiern, 84 g Zucker, 1 Weinglas voll Kognak, 1 Weinglas voll besten Rum, ¼ Liter Champagner sowie 2 Weinglas voll alten Sherry gut miteinander, lasse die Mischung eine Zeitlang in der Gefrierbüchse gefrieren und richte in Gläsern an.

Ponche romaine à la Jones. Man menge ½ Liter Noyau-Gefrorenes, ⅛ Liter Curaçao, ½ Liter Apfelsinenwein, 4 zu Schnee geschlagene Eiweiß und 110 g Zucker gut miteinander, lasse die Mischung eine Zeitlang in der Gefrierbüchse gefrieren und richte in Gläsern an.

Ponche romaine à la Montrose. Man menge 1 Liter Kirsch-Gefrorenes, 1 Flasche Moselwein, je 1 Weinglas voll Kirschwasser, 1 Weinglas voll Noyau-Likör und Gin sowie italienischen Meringelteig von 5 Eiweiß gut durcheinander, lasse die Mischung eine Zeitlang in der Gefrierbüchse gefrieren und richte in Gläsern an.

Ponche romaine à la Reid. Man menge 1 Liter Zitronen-Gefrorenes, ⅛ Liter Rum, ½ Liter Chablis, 4 zu Schnee geschlagene Eiweiß sowie 110 g Zucker gut miteinander, lasse die Mischung eine Zeitlang in der Gefrierbüchse gefrieren und richte in Gläsern an.

Ponche romaine à la Somerset. Man menge 1 Liter Zitronen-Gefrorenes, ½ Liter Amontillado, 1 Likörglas voll Chartreuse, 1 Flasche Champagner, 4 zu Schnee geschlagene Eiweiß und 110 g Zucker gut miteinander, lasse die Mischung eine Zeitlang in der Gefrierbüchse gefrieren und richte in Gläsern an.

Ponche romaine à la Stewart. Man menge ½ Liter gezuckerten Apfelsinensaft, 1 Flasche Mosel-Schaumwein, 1/16 Liter Rum mit 3—4 zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß gut durcheinander, lasse die Mischung eine Zeitlang in der Gefrierbüchse gefrieren und richte in Gläsern an.

Ponche à la glace. Man löse 1 Kilo Zucker in Wasser auf, presse den Saft von 12 Zitronen darüber, gieße 2¼ Liter Champagner sowie 1 Liter Arrak zu, seihe die Mischung durch ein Haarsieb, lasse den Punsch in einer Gefrierbüchse zu einer dicken Masse gefrieren und richte in Champagnergläsern an.

Populo. Man tue 1⅛ Liter guten Weißwein, ⅛ Liter Cognak, ½ Kilo geklärten Zucker, 2 geschälte in dünne Scheiben geschnittene Reinette-Äpfel und 3 Eßlöffel voll Apfelblütenwasser in eine Bowle, lasse das Ganze 24 Stunden stehen, seihe die Flüssigkeit durch und hebe sie bis zum Gebrauch in Flaschen auf.

Portwein-Bowle. Man tue einige schwarze Johannisbeerblätter oder etwas Melisse und Boretsch in 1 Flasche Portwein, seihe diesen, wenn genügend gewürzt, durch, menge ihn mit 1 Flasche altem Roussillon- oder Bordeauxwein, zuckere nach Geschmack, stelle die Mischung auf Eis und füge kurz vor dem Anrichten 2 Flaschen Selterswasser zu.

Portwein-Bowle (2). Man menge 1 Flasche Portwein, ½ Liter kalten Bischof (siehe diesen), ⅛ Liter Curaçao, 2 Flaschen Selterswasser und ½ Liter geschabtes Eis gut miteinander und richte an.

Portwein-Bowle (3). Man erhitze ¼ Liter Portwein mit 56 g Zucker und etwas Gewürz, seihe den Wein durch, füge ihm nach dem Erkalten 1 Flasche Sodawasser zu und richte an.

Porter Cup. Man lasse ½ geriebene Muskatnuß ¼ Stunde in 1 Weinglas voll Sherry ausziehen, seihe diesen dann durch, menge ihn mit 1 Flasche Porter und ½ Flasche französischem Rotwein und richte die Mischung mit 1 Gurkenscheibe und Eis an.

Porter Cup. Man menge 1 Flasche Burton-, 1 Flasche Londoner Porter, ¼ Liter geschabtes Eis und 1 Flasche Limonade gut miteinander und richte an.

Prince of Wales Punch. Siehe: Prinzregenten-Bowle.

Prince of Orange Cup. Man tue ¼ Liter Zitronen- und 1 Weinglas voll Nelken-Kordial mit einem Stück Eis in eine Bowle, füge 2 Flaschen Apfelsinen-Champagner dazu und richte an.

Prinzregenten-Bowle. Man tue die sehr feine und in kleine Stücke geschnittene Schale einer halben Zitrone sowie 70 g kleingeschlagenen Zucker in eine Bowle, gieße ¼ Liter siedendes Wasser darüber, lasse die Mischung ¼ Stunde stehen, gieße 1 Flasche Champagner und ⅛ Liter feinsten Arrak zu, menge die Masse gut durcheinander, stelle die Bowle 1—2 Stunden auf Eis und richte an.

Prussian Grandeur Punch. Man tue 750 g Zucker, 6 in Scheiben geschnittene Zitronen, 6 desgleichen Apfelsinen, ⅛ Liter Anisette, 1 Flasche Gilka-Kümmel, 1 Flasche Kirschwasser, 6 Flaschen Nordhäuser und ⅛ Liter Curaçao mit 2¼ Liter Wasser in eine Bowle und richte diese kalt mit Frucht umlegt an.

Punch à la crème. Man löse 2 Kilo Zucker in 4 Liter siedendem Wasser auf, erhitze den Sirup mit 4 Liter Arrak, dem Saft von 8 Zitronen und 1 kleinen Schote Vanille bis zum Kochen, gieße unter fortwährendem Quirlen 3 Liter Milch oder Sahne zu, lasse das Ganze gut zugedeckt 2 Stunden stehen, seihe es durch bis die Flüssigkeit ganz klar ist und bewahre sie bis zum Gebrauch in Flaschen.

Punch à la Ford. Man tue die feinen Schalen von 36 Zitronen mit 1½ Kilo Zucker in einen Topf, rühre sie ½ Stunde lang miteinem Holzlöffel um, um das ätherische Öl aus den Schalen zu pressen, gieße hierauf 4—6 Liter siedendes Wasser und den geläuterten Saft der Zitronen zu, nehme sodann auf je 3 Liter dieser Flüssigkeit ½ Liter feinen Rum sowie ½ Liter feinen Kognak, ziehe die Mischung auf Flaschen und lasse sie 4 Wochen im Keller liegen.

Punsch à la George IV. Man reibe die Schalen von 2 Zitronen und 2 bitteren Pomeranzen auf 250 g Zucker ab, zerschlage diesen, tue ihn mit dem Saft der Früchte in eine Bowle, übergieße ihn mit 1 Obertasse voll siedendem Wasser, füge, wenn der Zucker geschmolzen ist, ½ Liter starken grünen Tee, 1 Weinglas voll Maraschino, 4 Eßlöffel voll Arrak, 4 desgleichen alten Jamaika-Rum, ½ Liter Kognak sowie 1 Flasche Cham-

pagner zu, stelle die Bowle auf Eis und richte recht kalt an.

Punch à la romaine. Man reibe die Schalen von 6 Zitronen auf Zucker ab, presse den Saft der Zitronen und zweier Apfelsinen darüber, füge ¼ Liter kaltes Wasser und den Sirup von 375 g in ½ Liter Wasser aufgelöstem Zucker zu, lasse die Mischung in der Gefrierbüchse gefrieren, mische den steifen Schnee von 4 Eiweiß mit 250 g Zucker, füge ihn mit ⅜ Liter Brandy, 1 Flasche Champagner und 1 Tasse voll kaltem grünen Tee zu dem Gefrorenen, lasse es noch eine Zeitlang in der Gefrierbüchse und richte in Gläsern an.

Punch à la romaine (2). Man reibe die Schalen von 2 Apfelsinen und 1 Zitrone auf 750 g Zucker ab, tue diesen in eine Bowle, löse ihn mit ½ Liter Wasser auf, füge den Saft von 4 Apfelsinen und 2 Zitronen sowie ½ Flasche Rheinwein, ¼ Liter Arrak, ¼ Liter Maraschino und ½ Flasche Champagner zu, lasse die Mischung in einer Gefrierbüchse gefrieren, mische den gezuckerten Schnee von 5 Eiweiß dazu, lasse die Mischung noch eine Zeitlang in der Gefrierbüchse und richte dann in Gläsern an.

Punch à la régence by P. Watier, Royal Lodge 1820. Man menge 110 g geklärten Zucker, die feinen Schalen einer Zitrone und einer Pomeranze, 1 Flasche herben Champagner, ½ Flasche hellen Brandy, 1/16 Liter Rum, je 1/1 Liter Arrak und Ananas-Sirup sowie 1 Weinglas voll Maraschino gut miteinander, bereite einen Teeaufguß von 1 Liter siedendem Wasser mit 2 Teelöffel voll grünem Tee, lasse ihn 5 Minuten ziehen, seihe ihn hierauf zu der übrigen Masse, gieße die Mischung durch ein Haarsieb, lasse sie ½ Stunde auf Eis stehen und richte an.

Punsch à la reine. Man reibe die Schalen von 2—3 Zitronen auf 125 g Zucker ab, presse den Saft von 6 Zitronen und 2 Apfelsinen darüber, füge den Sirup von 375 g in ⅜ Liter Wasser aufgelösten Zucker zu, lasse die Mischung in der Gefrierbüchse gefrieren, menge alsdann je 1 Tassenkopf voll Rum und Brandy, den Schnee von 3 Eiweiß sowie etwas Vanille-Zucker zu und richte gefroren in Gläsern an.

Punch à la régence. Man tue die feinen Schalen von 2 Zitronen und 2 Pomeranzen mit 1 etwa 2½ cm langen

Schote Vanille, ebensoviel ganzem Zimt und 4 Nelken in eine Bowle, übergieße die Mischung mit einem Sirup aus 750 g Zucker und ¾ Liter Wasser, lasse sie mehrere Stunden gut zugedeckt ziehen, füge hierauf den geklärten Saft von 12 Zitronen, 1 Flasche alten Rum und ½—1 Flasche Kognak zu, seihe die Mischung durch ein Tuch, stelle die Bowle auf Eis und richte an.

The Regent's Punch. Man tue die Schalen von 2 Apfelsinen sowie die einer Pomeranze und zweier Zitronen als auch den Saft einer Zitrone in ¼ Liter kalten Zucker-Sirup, gieße ¼ Liter kalten starken grünen Tee, je 1 Glas voll Arrak, Brandy, alten Jamiaka-Rum, Ananas-Sirup und 2 Flaschen Champagner zu, mische gut, seihe die Mischung durch und richte sie kalt an.

Regent's Punch. Man menge 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Rheinwein, ⅛ Liter dry Sherry, ⅛ Liter Kognak, 1/16 Liter Rum, ⅛ Liter Zitronensaft 1/16 Liter Curaçao, 1 Liter grünen Tee und 1 Flasche Selterswasser gut miteinander, zuckere nach Belieben und richte mit Eis an.

Punch à la cardinale. Man trockne die dünnen Schalen von grünen Pomeranzen einige Stunden an der Luft, röste sie über Feuer gelbbraun, tue sie in 1 Flasche feinsten Weingeist, lasse diese 1 Woche lang in der Sonne stehen, bereite alsdann ein feines Ananas-Scherbett, füge diesem den durchgeseihten Saft einer Zitrone zu, lasse die Mischung in der Gefrierbüchse zu Halbgefrorenem gefrieren und füge sodann nach Geschmack von obiger Pomeranzen-Essenz zu.

Punch à la Pape. Man bereite ein feines Ananas-Sorbett, füge ihm den durchgeseihten Saft einer Zitrone zu, lasse die Mischung in der Gefrierbüchse zu Halbgefrorenem gefrieren, füge auf je 1 Liter dieser Masse ⅛ Liter alten Jamaika-Rum und ¼ Liter Champagner zu, mische gut durch und richte mit etwas Schnee an.

Punch à la Lalla Rookh. Man menge 375 g Vanille-Rahmgefrorenes mit ⅛ Liter Rum und richte in Gläsern an.

Punch burnt. Siehe: Punch burnt, heiß.

Punsch. Man reibe die Schale einer Zitrone sowie die einer Apfelsine auf 500 g Zucker ab, löse diesen in 1½ Liter siedendem Wasser oder Tee auf, füge den

Saft der Früchte und ½ Liter Rum zu, menge gut durch, stelle die Bowle 1 Stunde auf Eis und richte an.

Punsch (2). Man läutere 1½ Kilo Zucker unter gutem Abschäumen mit 1 Liter Wasser, gieße 3 Flaschen Rheinwein sowie ¾ Liter Arrak oder Rum dazu, erhitze die Mischung bis zum Kochen, lasse sie erkalten, presse den Saft der 2 Zitronen hinein und richte an.

Punsch (3). Man reibe die Schalen von 3 Zitronen auf 1½—2 Kilo Zucker ab, schlage diesen in Stücke, presse den Saft von 6 Zitronen darüber, gieße 1 Flasche Arrak oder Rum und 3 Flaschen Rheinwein zu, lasse den Punsch einige Stunden gut zugedeckt auf Eis stehen und richte an.

Santiana Punch. Man menge 4½ Liter weißen Rum und 4½ Liter geklärtem Sirup, füge 1 Liter Bayrum, ½ Liter geklärten Limonensaft, ½ Liter Tee und 14 g Zitronen-Essenz zu, mische gut durch, lasse das Ganze 24 Stunden stehen und ziehe es dann auf Flaschen. Nach drei Monaten ist der Punsch trinkbar.

Quebec Punsch. Man schneide 1 Zitrone in 5 Scheiben, übergieße sie mit 1 Liter Rye Whiskey, ½ Liter Jamaika-Rum und 1½ Liter dünnem Sirup, lasse die Mischung 1 Stunde lang auf Eis stehen und richte sie mit geschabtem Eise an.

Reine-Clauden-Bowle. Zubereitung wie bei Aprikosen-Bowle, nur nehme man Reine-Clauden an Stelle der Aprikosen.

Reines-Claude-Eispunsch. Zubereitung wie bei Aprikosen-Eispunsch, nur nehme man an Stelle des Aprikosen-Gefrorenem Reine-Clauden-Gefrorenes.

Reineclaudentrank. Zubereitung wie bei Aprikosentrank, nur nehme man Reineclauden anstatt Aprikosen.

Reseda-Bowle. Man lege die sauber geputzten, an einem sonnigen Tage gepflückten Resedablüten in eine Bowle, übergieße sie mit ¼ Liter Arrak oder Kognak und ½ Flasche Weißwein, lasse die Bowle gut zugedeckt 12 Stunden stehen, seihe die Mischung dann durch, füge 3 Flaschen Weißwein zu, zuckere nach Geschmack, stelle die Bowle auf Eis und richte mit Champagner oder Selterswasser an.

Rettig-Bowle. Man reibe 1 sauber geputzten Rettig, presse das Geriebene durch ein Tuch, gieße den Saft

mit Zucker versüßt in eine gutschließende Bowle, lasse ihn eine Zeitlang stehen, löse sodann 375 g Zucker in 2 Flaschen heißem Rheinwein auf, füge ¼ Liter Jamaika-Rum dazu, gieße diese Mischung zu dem Rettigsaft und richte erkaltet an.

Rheinwein-Bowle. Man menge 1 Flasche Rheinwein-Champagner mit 1 Likörglas voll Ananas- oder Ingwer-Sirup, füge 1 Gurkenschale nebst Eis zu und gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche geeiste Brauselimonade und 1 Flasche geeiste Orangeade oder 2 Flaschen kohlensaures Wasser zu.

Rheinwein-Bowle (2). Man menge 1 Flasche Rheinwein, ⅛ Liter alten Sherry, den durchgeseihten Saft und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone nebst 1 Gurkenschale gut miteinander, zuckere nach Geschmack, stelle die Mischung kalt und gieße kurz vor dem Anrichten 1 Krug Selterswasser dazu.

Rheinwein-Bowle (3). Man menge 1 Liter Rheinwein, 1/16 Liter East Indea Arrak, den durchgeseihten Saft und die auf Zucker abgeriebene Schale zweier Zitronen, 6 Waldmeister- oder Minzestengel gut miteinander, seihe die Mischung durch, wenn sie hinreichend gewürzt ist, zuckere nach Geschmack, stelle sie kalt und füge kurz vor dem Anrichten 2 Flaschen kohlensaures Wasser zu.

Rheinwein-Bowle (4). Man presse 1 frischen Zweig Minze in 1 Glas voll English Gin oder Scotch Whiskey gehörig aus, seihe die Flüssigkeit durch, füge ½ Liter geschabtes Eis und 1 Flasche Rheinwein-Champagner zu und richte an.

Rheinwein-Bowle (5). Man zerdrücke 300 g frische Reineclauden, Aprikosen oder Pfirsiche in ½ Liter Gin, presse die Mischung durch ein Sieb, füge 1 Liter Rheinwein und 1 Flasche kohlensaures Wasser zu und richte an.

Rheinwein-Bowle à la Garton. Man reibe die Schale einer Mandarine auf 1 Stück Zucker ab, füge 1 Tropfen Zitronenöl und 1 Gurkenschale zu, übergieße das Ganze mit ⅛ Liter hellem Brandy, seihe die Mischung durch, sobald sie gut durchzogen ist, und hebe sie in einer geschlossenen Flasche auf.

Hierauf menge man ⅛ Liter geklärten Zitronensaft, 3 Flaschen geeisten Rheinwein-Champagner mit 1/16 Liter

Maraschino, würze die Flüssigkeit mit oben beschriebenem Brandy nach Belieben, gieße 2 Flaschen geeistes Selterswasser zu und richte an.

Rochesterpunsch. Man menge je 2 Flaschen Catawba-Schaumwein und Isabella-Schaumwein, 1 Flasche Sauternes sowie 2 Weinglas voll Curaçao untereinander, würze die Mischung mit reifen Erdbeeren oder in Ermangelung solcher mit einigen Tropfen Pfirsich- oder Vanille-Essenz und richte an.

Boderick Randow or Bumbo Punch. Siehe: Bombo.

Römische Granite. Man nehme starken Kaffee und geklärten Zucker-Sirup zu gleichen Teilen, lasse die Mischung in der Gefrierbüchse gefrieren und richte in Gläsern an.

Rosen-Bowle Marschall Niel. Auf 2 Flaschen Wein rechnet man 3 frischgeschnittene, soeben erblühte Rosen, die man, vom Stiele abgeschnitten, in einer Bowle mit 1 Glas voll Kognak und ½ Flasche Weißwein übergießt und fest zugedeckt ¼ Stunde ziehen läßt.

Hierauf nehme man die Rosen heraus, gieße den erforderlichen Wein zu, süße die Bowle nach Geschmack, stelle sie auf Eis und richte mit Champagner an.

Rosentrank. Zubereitung wie bei Apfelsinenblütentrank, nur nehme man 1 Handvoll gestoßene Rosenblätter und seihe den Trank durch ein Haarsieb.

Rotwein-Bowle, englisch. Man tue 1 in Scheiben geschnittene geschälte Apfelsine, ½ in dicke Scheiben geschnittene Gurke, einige Zweige Melisse und Boretsch mit einigen Eßlöffel voll Zucker in eine Bowle, gieße 1 Weinglas voll Kognak oder 2 Weinglas voll Sherry, 2 Flaschen Rotwein und 1 Flasche Selterswasser zu, stelle die Mischung auf Eis und seihe sie kurz vor dem Anrichten durch.

Rotwein-Granite. Man menge den Saft von 6 sowie die Schalen von 2 Apfelsinen ½ Liter geklärten Zucker-Sirup und ½ Liter Rotwein miteinander, lasse die Mischung in der Gefrierbüchse gefrieren und richte in Gläsern an.

Royal Punch. Man verrühre 1 Kilo Zucker mit dem Saft von 8 Zitronen und ½ Liter Tee (10 g Pekkotee), verrühre den Zucker gut mit dem Tee, gieße je 1 Flasche Rheinwein, Burgunder, Arrak, Champagner und

½ Flasche Maraschino darunter, stelle die Bowle auf Eis und richte an.

Der Punsch kann auch heiß angerichtet werden, in welchem Falle man die Bowle erhitzt statt sie auf Eis zu stellen.

Cold Ruby Punch. Man löse 1 Kilo Zucker in 1½ Liter grünem Tee auf, füge den Saft von 6 Zitronen, ½ in Scheiben geschnittene Ananas, 2 Liter Batavia-Arrak sowie 2 Liter Portwein zu, stelle die Mischung auf Eis und richte an.

Rumpunsch. Man tue 1 Stück Zucker in eine Bowle, presse den Saft von 4—6 Zitronen darauf, füge die Schalen von 2 Zitronen zu, übergieße das Ganze mit 3 Liter siedendem Wasser, schütte, nachdem der Zucker zergangen ist, 1 Flasche alten Jamaika-Rum und 1 Flasche Champagner zu, lasse den Punsch einige Stunden stehen und richte kalt oder heiß an.

Statt des Champagners kann man auch Weißwein nehmen.

Rumpunsch (Francatelli's Vorschrift). Man menge 1 Liter Brandy, 1 Liter Rum, ¼ Liter starken grünen Tee, ¼ Liter Arrak, den durchgeseihten Saft von 12 sowie die Schalen von 4 Zitronen, ½ geriebene Muskatnuß, 1 Stück Zimt, 12 Nelken, 1 Kilo in Scheiben geschnittene Ananas, 4½ Kilo Zucker und 2 Liter siedendes Wasser miteinander, lasse die Mischung gut zugedeckt 2 Tage stehen, gieße dann 2 Liter siedende Milch darunter, mische und seihe die Flüssigkeit durch und richte den Punsch geeist an oder ziehe ihn bis zum Gebrauch auf Flaschen.

Russischer Punsch. Man verrühre 12 frische Eidotter mit 500 g klarem Zucker, 1 Prise Zimt und ½ geriebenen Muskatnuß, gebe nach und nach 1 Flasche Rum, Arrak oder Kognak, jedenfalls bester Güte, und 1 Liter dicke süße Sahne zu und richte kalt an.

Russischer Punsch (2). Man löse 500 g Zucker in 1¼ Liter schwachem Tee auf, füge 1 Glas Zitronensaft sowie ⅛ Liter Kümmel zu und richte kalt an.

Russischer Punsch (3). Man reibe die Schalen von 4 Zitronen und 4 Apfelsinen auf 1 Kilo Zucker ab, lege diesen in eine Terrine, füge den Saft der Früchte sowie 1½ Liter kaltes Wasser zu, lasse die Mischung stehen bis der Zucker geschmolzen ist, verrühre sie, nachdem

man sie in der Gefrierbüchse hat gefrieren lassen, mit ½ Flasche Arrak und 1 Flasche Champagner und richte in Gläsern an.

Sack Whey. Man koche ½ Liter Milch, gieße 3 Weinglas voll Sherry zu, seihe die Mischung durch, verdünne sie mit etwas Wasser und richte kalt an.

Samson. Man menge 1 Flasche Rotwein, 1 Flasche Champagner, 2 Flaschen Sodawasser, 1 Weinglas voll Sherry, 6 Erdbeeren, 4 Eßlöffel voll Zucker und geschabtes Eis gut miteinander und richte an.

Sandringham Punch. Man löse 112 g Zucker sowie 2 Eßlöffel voll Portwein-Sulze in ½ Liter frisch aufgegossenem Tee auf, füge 1 in Scheiben geschnittene Zitrone, 1 Flasche Whiskey, 1 Glas Brandy sowie 3 Tropfen graue Ambra-Essenz zu und richte nach Belieben heiß oder kalt an.

Sangaree. Man gieße 1 großes Weinglas Limonen- oder Zitronensaft über 125 g Zucker, füge, wenn dieser zergangen ist, 1 Flasche Madeira, ¼ Liter Kognak und 1 Liter kaltes Wasser zu, mische alles gut, reibe ¼ Muskatnuß darüber, tue ein großes Stück Eis hinein und richte an.

Sangaree, dänisch. Man nehme 3 Flaschen Rotwein, vermische sie mit 1 Liter Wasser, ½ geriebenen Muskatnuß und Zimt und Zucker nach Belieben, koche die Mischung auf, lasse sie gut zugedeckt erkalten und richte an.

West India Sangaree. Man tue 84 g Zucker, den man mit 1 Weinglas voll Zitronensaft begossen hat, zu 1 Flasche Madeira, ¼ Liter Kognak und 1 Liter kaltem Wasser, reibe ¼ Muskatnuß darüber und richte an.

The Admiral strong Sangaree. Man tue in einen Steintopf ¾ Liter Cherry-Brandy, ⅛ Liter Limesaft, 1½ Liter Madeira, 6 Liter Franzbranntwein, 375 g getrocknete Guava, je 55 g eingemachten Ingwer, überzuckerte Zitrone und Limone, je 14 g Zimt und gestoßene Nelken, je 5 g Muskatnuß und Jamaika-Pfeffer, 58 g geschälte gestoßene Pistazien, 14 g bittere Mandeln und je 21 g aufgelösten arabischen sowie Drachenbaumgummi, mische alles gut durcheinander, tue die Mischung in eine große Flasche, verschnüre sie gut und lasse sie 1 Tag im heißen Wasserbade ziehen. Nach 12 Stunden schüttle man die Mischung gut durch, stelle

sie 6 Wochen lang an einen warmen Ort, nach welcher Zeit sie im Keller aufbewahrt werden kann. 12—15 Monate später rühre man die Mischung wieder um, seihe sie durch bis sie vollkommen klar ist und ziehe sie auf kleine Flaschen, die man gut verkorkt und verbindet.

Nach weiteren 6 Monaten ist der Sangaree vorzüglich.

Sauternes-Bowle. Man menge in einer Bowle 1 Flasche Sauternes, 2 gespaltene Pfirsiche, einige Melisse- und Boretschblätter, den Saft einer Zitrone, 1 Likörglas voll Noyau-Likör und geschabtes Eis gut durcheinander und richte an.

Sauternes-Bowle (2). Man zerdrücke 2 in Scheiben geschnittene Pfirsiche und 1 desgleichen Aprikose mit 1 Weinglas voll Brandy, presse das Ganze durch ein Sieb, zerstampfe die Kerne der Früchte, füge sie der Flüssigkeit zu, seihe sie durch, menge die Mischung mit 1 Flasche Sauterneswein sowie 2 Flaschen kohlensaurem Wasser und richte mit Eis an.

Sauternes - Bowle (3). Man tue 1 Tropfen graue Ambra-Essenz auf ein Stück Zucker, dessen Hälfte man mit 1 Weinglas voll Amantillado, 28 g gestoßenem weißen Kandiszucker, 1 Gurkenschale und 1 Flasche Sauternes mengt, stelle die Mischung auf Eis und füge kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Selterswasser zu.

Sauternes-Bowle (4). Man menge 1 Flasche Sauternes, 1 Flasche geeisten Mosel-Schaumwein, 1 Gurkenschale, den durchgeseihten Saft von 4 Apfelsinen und von 2 Zitronen sowie 3 Flaschen kohlensaures Wasser gut miteinander und richte recht kalt an.

Sauternes-Bowle (5). Man menge 1 Flasche Sauternes, 1 Likörglas voll Maraschino oder Zitronelle, 1 Flasche kohlensaures Wasser, etwas Melisse und Boretsch sowie den Saft einer Zitrone gut miteinander und richte an.

Sauternes-Bowle (6). Man menge 1 Flasche Sauternes, 1 Krug Selterswasser, 1 Gurkenschale und 1 Teelöffel voll klaren Zucker gut durcheinander und richte an.

Schwarzer Johannisbeertrank. Man menge ½ Liter schwarzen Johannisbeersaft mit ⅛ Liter grünem Tee und 1/16 Liter Kognak oder Rum, zuckere nach Belieben, verdünne die Mischung mit Wasser und richte an.

Schwedischer Punsch. Man koche 750 g weißen Kandiszucker und 750 g Zucker mit 1½ Liter Wasser, füge 2 Flaschen Arrak, 1 Flasche Champagner und den Saft einer Zitrone zu und richte kalt an.

Schwedischer Punsch ist auch käuflich.

Schwedische Punsch-Bowle. Man mische von dem in den Handel gebrachten schwedischen Punsch 1 Flasche nach Belieben mit Weißwein oder Champagner.

Season Ticket. Man menge 1 Flasche Apfelwein, ⅛ Liter gute Limonade, 2 Weinglas voll dry Sherry, 1 Teelöffel voll Orangenblütenwasser und 3 Stengel Minze gut miteinander, zuckere die Mischung nach Belieben, füge 500 g geschabtes Eis zu und richte an.

Sellerie-Bowle. Man schäle 3—4 schöne Sellerieknollen, schneide sie in dünne Scheiben, bestreue sie in einer Bowle dick mit Zucker, übergieße sie mit ½ Flasche Brandy, Rum oder Arrak, lasse die Mischung fest zugedeckt 10—12 Stunden ziehen, seihe die Flüssigkeit durch, vermische sie mit 4 Flaschen Weißwein, 1 Flasche Champagner oder Selterswasser und richte an.

Seville Orange Cordial. Man tue 1 Handvoll junger grüner Tannensprossen, je 2 Handvoll Skorbutkraut und Wasserkresse, ½ Kilo geschabte Klettenwurzel, die Schalen und den Saft von 12 Apfelsinen in 22 Liter frisch gebraute Bierwürze, wenn diese sich eben in Gärung befindet, ziehe das Bier, sobald die Gärung vorüber ist auf Flaschen und heb es zum Gebrauch auf.

Sherry-Bowle. Man lasse die feinen Schalen von 6 Zitronen 4 Stunden in 1 Liter siedendem Wasser ziehen, gieße das Wasser dann in eine Bowle, füge den Saft von 2 Zitronen, ½ Liter Sherry, ⅜ Liter Kognak, ¾ Kilo zerschlagenen Zucker, 1½ Liter kaltes Wasser und ½ Liter kochende Milch hinzu, mische gut, seihe durch und stelle die Bowle 3—4 Stunden vor dem Anrichten auf Eis.

Sherry-Bowle (2). Man lasse in 1 Flasche dunklen Sherry 1 Zweig Melisse und Boretsch ausziehen, nehme das Kraut dann heraus, füge einige Stücke Eis sowie 2 Flaschen Ingwerbier zu und richte sofort an.

Sherry-Bowle (3). Man menge 2 Flaschen dunklen Sherry mit ¼ Liter Scotch Whiskey und 1/16 Liter eingemachtem Ingwer oder Ananas, lasse die Mischung ge-

hörig erkalten, füge hierauf 1 Gurkenschale und 2 Flaschen Selterswasser zu, mische gut und richte an.

Sherry-Bowle (4). Man menge 2 Flaschen Sherry, ½ Liter Zitronen-Gefrorenes, ¼ Liter Apfelsinenbranntwein, 3 Stück Zucker, auf dem man Zitronenschale abgerieben hat, und 1 Gurkenschale gut miteinander, stelle die Mischung kalt und füge vor dem Anrichten 2 Flaschen geeiste Brauselimonade und 1 Krug Selterswasser zu.

Sherry-Bowle (5). Man menge 1 Flasche Sherry, 1 Flasche Stachelbeerwein-Champagner, 1 Weinglas voll Kirschwasser, 2 Flaschen kohlensaures Wasser und 1 Liter geschabtes Eis gut miteinander und richte an.

Sherry-Bowle (6). Man menge 1 Flasche Sherry mit 2 Flaschen Ingwerbier.

Sherry-Bowle (7). Man menge 1 Flasche Sherry, 2 Flaschen kohlensaures Wasser und 1 Zweig Minze gut miteinander.

Sherry-Bowle (8). Man menge 1 Flasche alten Sherry, die Schale einer halben Pomeranze und 1 Likörglas voll Kirschwasser gut miteinander.

Sherry-Bowle (9). Man menge 1 Flasche Sherry, 1 Likörglas voll Punsch-Essenz oder Shrub, 1 Liter geschabtes Eis und 1 Flasche Limonade oder Sodawasser gut miteinander und richte an.

Sherry-Bowle à la John Day. Man menge 2 Flaschen Sherry, ¼ Liter Kognak, ⅛ Liter Curaçao, 3 Tropfen Mandel-Essenz und 2 Tropfen Zitronen-Essenz gut miteinander, füge 1 Gurkenschale sowie 2 Liter geschabtes Eis zu, lasse die Bowle gehörig erkalten und gieße vor dem Anrichten 3—4 Flaschen Sodawasser zu.

Sherry-Bowle à la Kenyon. Man menge 2 Flaschen hellen Sherry, ¼ Liter Paxaretta, den Saft einer Zitrone, 1 Eßlöffel voll Noyau und 2 Flaschen Sodawasser miteinander und richte mit Eis an.

Sherry-Bowle à la W. T. Man tue 1 Tropfen graue Ambra-Essenz auf ein Stück Zucker, löse die Hälfte des Zuckers in 1 Flasche Sherry auf, füge Melisse und Boretsch zu, zuckere nach Belieben, seihe die Flüssigkeit durch sobald sie gehörig gezogen hat, tue eine zweite Flasche Sherry sowie ein großes Stück Eis hinzu, gieße, wenn die Mischung gehörig erkaltet ist, 2 Flaschen

Brauselimonade und 1 Flasche kohlensaures Wasser darunter und richte an.

Sillabub. Man menge in einem Porzellannapf ½ Liter dicke Sahne mit ½ Liter gutem Rhein- oder Ungarwein, füge 110—140 g Zucker zu, auf dem man die Schale einer Zitrone abgerieben hat sowie den Saft der Zitrone, lasse die Mischung auf Eis recht erkalten, schlage sie zu Schaum und richte in Gläsern an.

Sillabub, roter. Man reibe die Schalen von 2 Zitronen auf 250 g Zucker ab, löse diesen in 1 Liter süßer Sahne auf, menge alsdann ¾ Liter Rotwein und den Saft der Zitrone mit der Sahne gut durch, stelle die Mischung 1 Stunde auf Eis und richte an.

Sillabub under the Coso. Man tue in eine große Bowle 250 g Zucker, den Saft einer Zitrone, ½ Liter Sherry, 1 Weinglas voll Brandy und 1½ Liter mit Eiweiß zu Schnee geschlagene Sahne, rühre es tüchtig durcheinander, füge etwas Ratafia-Likör zu, lasse die Bowle unter der Kuh vollmelken und setze sie bis zum nächsten Tage beiseite.

Staffordshire Sillabub. Man tue ½ Liter Apfelwein, 1 Weinglas voll Brandy, 4 Eßlöffel voll Zucker und ½ geriebene Muskatnuß in eine Bowle, fülle diese mit frisch gemolkener Milch, die man aus ziemlicher Höhe in dieselbe gießt und richte an.

Spider. Siehe: Gin Punch.

Sommer-Getränk. Man koche 1½ Kilo Zucker und 80 g Ingwer mit 10 Liter Wasser 1 Stunde lang, lasse die Flüssigkeit in einem Fasse auskühlen, tue sodann den Saft und die Schalen von 2½ Zitronen, 1 Obertasse voll flüssiger dicker Hefe und 1—1½ Eßlöffel voll Zuckerfarbe darunter, spunde das Faß fest zu, fülle die Flüssigkeit nach 14 Tagen auf Flaschen, lasse sie 14 Tage liegen, und das Getränk, das dann ziemlich stark schäumt, ist fertig zum Gebrauch.

Sporting Punch. Man menge 1 Flasche Brandy, ¼ Liter Jamaika-Rum, ¼ Liter Pfirsichbranntwein, 1 Weinglas voll Curaçao-Likör sowie 125 g in siedendem Wasser gelösten Zucker in einer Bowle gut durcheinander, tue ein Stück Eis hinein und richte an.

Stille Musik. Siehe: Kaltschale von Bier.

Strawberry Cardinal. Siehe: Erdbeerbowle.

Süße Kanne — Sweet Bowl. Man tue in eine mit 250 g Zucker gesüßte Flasche Weißwein 8 g Zimt und 1½ in Scheiben geschnittene Apfelsine, lasse sie über Nacht stehen und richte an.

Terry Velvet. Man lasse 2 Zweige Zitronen-Verbena und etwas Zitronenschale mit 70 g Zucker in ⅜ Liter feinem Sherry 2 Stunden ziehen, seihe den Sherry in eine Bowle, tue 1 Liter geschabtes Eis und 1 Flasche Champagner dazu und richte an.

Tewahdiddle, Dr. Kitchiner's. Man tue 1 kleine geriebene Muskatnuß, 1 Stück Zitronenschale, etwas geriebenen Zimt, 1 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker und 1 Eßlöffel voll Brandy in ½ Liter leichtes Bier, menge gut, seihe die Mischung durch und richte an.

Texas Siftings Punch. Man übergieße die feinen Schalen von 4 hochroten Apfelsinen (Blutapfelsinen) mit 1 Weinglas voll Weißwein, lasse sie gut zugedeckt ½ Tag stehen, seihe den Wein in eine Bowle, schütte 2 Flaschen guten Bordeaux-, 2 Flaschen Rhein- oder Moselwein und 2 Flaschen Champagner hinzu, süße nach Belieben und richte kalt an.

Tickle my Fancy. Man koche ⅛ Liter Zitronensaft mit ½ Liter Kalbsfuß-Gallerte, 500 g ausgekernte Rosinen, 500 g Zucker und ½ Liter Wasser, füge nach dem Erkalten der Masse 4 Liter Apfelwein zu und presse die Flüssigkeit durch ein Haarsieb.

Man löse hierauf in 1 Liter Brandy und ½ Liter Rosinenwein oder Sherry Nelken, Zimt, geriebenen Ingwer und Zitronenschale zu gleichen Teilen und in der zur gewünschten Würze erforderlichen Menge auf, füge diese Flüssigkeit der oben beschriebenen zu, seihe die Mischung durch und richte an.

Tiger's Milk. Man menge 3 geschlagene Eidotter mit 2 Eßlöffel voll gestoßenem Zucker, 3 Nelken, der Schale einer halben Zitrone und ¼ Liter Imperial Crown Brandy gut durcheinander, gieße zu dieser Masse 1 Liter frisch gemolkene Milch, rühre die Mischung um und richte sofort an.

Tiger's Milk (2). Man tue ½ Liter Sirup sowie je 3 Tropfen Nelken-, Apfelsinen-, Muskat- und Zimt-Essenz in eine Bowle, gieße ⅛ Liter Pfirsichbranntwein, ¼ Liter Kognak sowie 1 Liter süßen Apfelwein dazu, mische alles gut durcheinander, schlage 1 Eiweiß

zu Schnee, rühre diesen in 1 Liter Milch, gieße diese in die obige Mischung, rühre sie dick und richte in Gläsern mit Löffeln an.

Toddy. Man schäle 2 große Zitronen, lasse die Schalen mit 250 g Zucker in ½ Liter Wasser tüchtig ausziehen, entferne die Schalen sodann, füge 1 Ananasscheibe oder Pfirsich, einige schöne Erdbeeren oder dergleichen, ½ Liter besten Rum und etwas geschabtes Eis zu und richte an.

Kann auch heiß angerichtet werden, nur nehme man dann statt des Eises siedendes Wasser.

Toledopunsch. Man tue 1 Kilo Würfelzucker, 4—5 Flaschen Sodawasser, den Saft von 4 Zitronen, 1 Liter feinen Kognak, 1 Büschel Wintergrün, 4 in Scheiben geschnittene Apfelsinen sowie etwas Erdbeeren und Weintrauben gut vermengt in eine Bowle, gieße 6 Flaschen Champagner, 1 Flasche Brandy, 2 Flaschen Rheinwein und 6 Liter Wasser darüber, stelle die Bowle auf Eis und richte recht kalt an.

Tom and Jerry. Siehe die beiden Vorschriften: Tom and Jerry, heiß.

Trinidad Punch. Man löse 28 g Schokolade und ½ Schote Vanille in ½ Liter Rum, seihe durch, füge 1 Liter Kokosmilch zu und richte nach Belieben kalt oder heiß an.

'Tween-Deck Cup or a splitting Headache. Man lasse 6 zerdrückte Nelken, etwas Zimt, Ingwer und Muskatnuß in ⅛ Liter Rum 1 Stunde ziehen, seihe den Rum dann durch, füge die gleiche Menge Zitronensaft und 2 Flaschen Ale zu und richte an.

Uhlenhorst-Bowle. Man tue den Saft von 4 Zitronen, 1 Kilo Zucker und etwas Zitronenschale in eine Bowle, übergieße dies mit 1 Flasche gutem Rum, schütte 1 Liter siedendes Wasser und 1 Flasche Champagner darauf und lasse die Mischung gut zugedeckt auf Eis bis zum Anrichten stehen.

Vanderbilt Punch. Man tue den Saft von 4 Zitronen, 250 g Zucker und ½ Liter geriebene Ananas in eine Bowle, übergieße die Mischung mit 1 Flasche Sherry, ⅛ Liter Kognak und ½ Liter Chablis, stelle die Bowle kalt und gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Champagner hinein.

Vanilla Coffee. Man menge ½ Liter mit etwas Vanille gewürzten Kaffee, ⅛ Liter Kognak und ⅛ Liter Sirup gut durch und richte an.

Verderpunsch. Man gieße 1 Tassenkopf voll gezuckerter Milch sowie 1 Weinglas voll Brandy in 1 Liter Zitronenlimonade und richte an.

La Vie parisienne. Man menge 1 Teil Champagner und 2 Teile Burgunder, desgleichen 1 Teil Champagner und 2 Teile Porter.

Walhallawein. Man tue 1 in Scheiben geschnittene Zitrone, 3 desgleichen Reinette-Äpfel, ½ Kilo gestoßenen Zucker, ¼ Liter Orangenblütenwasser, 6 g Zimt und 4 Nelken in eine Bowle, übergieße das Ganze mit 1 Liter Burgunderwein, lasse die Mischung 24 Stunden stehen und richte kalt an.

Waldmeister-Bowle. Siehe die verschiedenen Vorschriften zu Maibowle.

Washington Punch. Man tue den Saft von 6 Zitronen, 500 g Zucker, ½ Liter Jamaika-Rum und ¾ Liter schwarzen Tee in eine Bowle, gieße 5—6 Flaschen Champagner zu, rühre die Mischung gut um, tue einige in Scheiben geschnittene Apfelsinen, 1 desgleichen Ananas und ein großes Stück Eis hinein und richte an.

Weinlimonade. Man reibe die Schale von 1½ Zitrone auf 750 g Zucker ab, übergieße diesen mit 1 Liter kaltem Wasser und 1 Liter Rheinwein, füge den Saft von 3 Zitronen zu, mische gut und richte auf Verlangen mit etwas Eis an.

Weinscherbett. Man zerdrücke reife Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen oder Pfirsiche, lasse sie einige Stunden mit Wasser übergossen stehen, drücke sie dann durch ein Tuch in eine Bowle, menge diesen Saft mit 2 Flaschen Weißwein, dem Saft von 2 Zitronen und Zucker nach Belieben, stelle die Mischung auf Eis und richte kalt an.

Welsh Nectar. Man schneide die Schalen von Zitronen recht fein, tue sie mit deren Saft, 1 Kilo gestoßenem Zucker sowie 1½ Kilo klein geschnittenen Rosinen in ein Gefäß, übergieße das Ganze mit abgekochtem Wasser, rühre es während 5 Tagen täglich um, seihe die Mischung durch, ziehe sie auf Flaschen, verbinde die Stöpsel und stelle die Flaschen an einen kühlen Ort. Zum Verbrauch nach 10—14 Tagen geeignet.

Wilberforce Punch. Man tue 500 g frische Erdbeeren in eine Bowle, füge 1 Flasche Erdbeer-Sirup sowie 1 Glas voll aromatischen Sirups zu, lasse die Mischung 2 Stunden auf Eis stehen, gieße sodann 2 Flaschen Monservat Vino Santo zu und richte mit Eis an.

Wonnetrank. Zubereitung wie bei Texas Sifting's Punch, nur nehme man an Stelle des Weinglases voll Weißwein 1 Weinglas voll Rotwein.

Yorkshire Punch. Man menge 4 Eßlöffel voll Zucker und 2 Eßlöffel voll durchgeseihten Zitronensaft mit 4 Glas voll kaltem Wasser, füge, sobald der Zucker zergangen ist, ⅛ Liter Rum zu und richte an.

West Country Syllabub. Man tue ½ Liter Portwein und ½ Liter Sherry in eine Bowle, zuckere nach Belieben, füge 2 Liter frisch gemolkene Milch zu, lasse die Bowle ½ Stunde stehen, tue Schlagsahne mit etwas Muskatnuß und Zimt darauf und richte an.

Yankee Punch. Man tue auf je 2 Stück Zucker 4 Tropfen Vanille und 2 Tropfen graue Ambra-Essenz, löse den Zucker in ½ Liter Brandy auf, füge, wenn geschmolzen, ½ Liter Zitronensaft, ½ Liter Zitronen-Sirup, ½ Flasche Portwein, 1 Flasche Roussillon- oder sonstigen französischen Rotwein sowie 1 Dessertlöffel voll Orangenblütenwasser zu, süße nach Belieben und verdünne die Bowle nach Gutdünken mit mehr oder weniger Wasser.

Zitronen-Kardinal. Zubereitung wie bei Apfelsinen-Kardinal, nur nehme man Zitronen an Stelle der Apfelsinen.

Zitronen - Sillabub. Man menge ½ Liter Sahne, ½ Liter Weißwein, die feinen Schalen von 3 Zitronen, den Saft einer Zitrone und 400 g Zucker gut durcheinander, schlage die Mischung mit einem Eiweiß schaumig und richte an.

Cobbler.

California Sherry Wine Cobbler. Man löse ½ Eßlöffel voll Zucker und 1 kleines Glas voll Ananas-Sirup mit etwas Wasser auf, tue die Mischung in ein mit Eis gefülltes größeres Glas, gieße 1½ Weinglas voll kalifornischen Sherry darauf, belege das Glas mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

Catawba-Cobbler. Man tue 2 Weinglas voll Catawbawein, 1 Löffel voll gestoßenen Zucker sowie einige Apfelsinenschnitte in ein größeres Glas, fülle es mit Eis, schüttle es gut durch und richte mit Strohhalm an.

Catawba-Cobbler (2). Man löse 1 Dessertlöffel voll Zucker mit etwas Selterswasser in einem größeren Glase auf, gieße 1 Weinglas voll Catawbawein hinein, fülle das Glas mit geschabtem Eis, tue einen Spritzer Portwein darüber, belege das Glas mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

Man kann auch etwas Rahm-Gefrorenes darauf tun, um dem Getränk ein hübsches Äußere zu verleihen.

Champagner-Cobbler. Man tue in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes Glas etwas Apfelsinen- und Zitronenschale sowie 1 Glas voll Zitronelle, fülle es mit Champagner und richte mit Strohhalm an.

Champagne-Cobbler. Man tue ¼ Weinglas voll Zuckerwasser, 1—2 Apfelsinen- und Ananasschnitte in ein größeres mit feingeschlagenem Eis gefülltes Glas, gieße dieses mit Champagner voll, belege es mit Früchten und richte mit Strohhalm an.

Champagne-Cobbler (2). Man tue 1 Stückchen Zucker in ein größeres Glas, fülle es mit geschabtem Eis, gieße Champagner zu, schüttle gut durch, lege etwas Vanille- oder Erdbeer-Gefrorenes darauf, verziere dieses mit einer Erdbeere und richte mit Stohhalm und Löffel an.

Man kann auch etwas Maraschino zufügen.

Champagne-Mock Cobbler. Man tue 1 Eßlöffel voll Sirup, 1 Dessertlöffel voll Orangenblütenwasser sowie 1 Eßlöffel voll Fliederwasser in ein größeres mit Eis gefülltes Glas, füge 1 Eßlöffel voll Kognak zu und fülle das Glas mit Brauselimonade.

Claret-Cobbler. Man tue 1 Eßlöffel voll Orchard Sirup, ½ Eßlöffel voll klaren Zucker sowie ¾ Apfelsine in ein mit feingeschlagenem Eis gefülltes größeres Glas, gieße 1½ Weinglas voll Rotwein darauf, mische gut, belege das Glas mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

Claret-Cobbler (2). Man löse 1 Löffel voll Zucker mit etwas Sodawasser in einem größeren Glase auf, gieße 1 Weinglas voll Rotwein zu, rühre gut um, fülle das Glas mit geschabtem Eis, belege es mit Frucht und

Rahm-Gefrorenem und richte mit Löffel und Strohhalm an.

Vor dem Belegen kann man der Mischung auch etwas Jamaika-Rum zufügen.

Cosmopolitan Delight. Man tue 1 Löffel voll Zucker sowie den Saft einer halben Zitrone in ein größeres mit geschabtem Eis gefülltes Glas, füge 1 Löffel voll Gum-Sirup, ½ Glas voll Curaçao und ½ Weinglas voll Brandy zu, menge gut durch, belege das Glas mit Früchten, tue einen Spritzer Rotwein darüber und richte mit Strohhalm an.

Feodora. Man tue je 1 kleines Glas voll Brandy und Curaçao, je ½ kleines Glas voll Jamaika- und Bourbon-Rum, 1 Eßlöffel voll Zucker und 1 Zitronenschale in ein größeres Glas, fülle es mit Eis, schüttle gut durch und richte mit Strohhalm an.

Fisherman's Prayer. Man fülle ein größeres Glas mit geschabtem Eis, tue ½ Löffel voll Zucker, den Saft einer halben Zitrone, 1 Likörglas voll Himbeersaft sowie ½ Weinglas voll Rum hinzu, schüttle gut durch, belege das Glas mit Früchten und richte mit Strohhalm an.

Ladies' Delight. Man tue in ein größeres Glas 1 Eßlöffel voll Zucker und 1 Tassenkopf voll kalten Kaffee, gieße das Glas ⅔ voll Brandy und ⅓ voll Jamaika-Rum, fülle es mit geschabtem Eis, schüttle gut durch, belege es mit Rahm-Gefrorenem und Beeren und richte mit Löffel und Strohhalm an.

Moselle Cobbler. Man tue 1 Glas voll Moselwein, etwas Zucker und 1 Zitronenschale in ein mit geschabtem Eis gefülltes größeres Glas, schüttle gut durch, belege es mit Ananas oder Beerenobst und richte mit Strohhalm an.

Netherland's Cobbler. Man fülle ein größeres Glas mit Eis, füge 1 Löffel voll Zucker, den Saft einer halben Zitrone, ½ Likörglas voll Vanillesirup und ½ Weinglas voll holländischen Gin zu, gieße das Glas mit Sodawasser voll, belege es mit Früchten und richte mit Strohhalm an.

Port Wine Cobbler. Man tue ½ Eßlöffel voll Zucker, 1 kleines Glas Orchard-Sirup (beides in etwas Wasser aufgelöst) und 1½ Weinglas voll Portwein in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, schüttle die Mischung

gut durch, belege das Glas mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

Rheinwein (Hock) Cobbler. Man tue die feine Schale und den Saft einer Apfelsine mit etwas Zucker in ein größeres Glas, fülle es mit Rheinwein und geschabtem Eis und richte mit Strohhalm an.

Rhine Wine Cobbler. Man tue 1½ Eßlöffel voll in etwas Wasser aufgelösten Zucker und 1½ Weinglas voll Rheinwein in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, belege es mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

Rip van Winkle. Man tue 1 Glas voll Bourbon Whiskey, etwas Erdbeer- oder Himbeer-Gefrorenes und 1 Zitronenscheibe in ein größeres mit Eis gefülltes Glas, menge gut durch und richte mit Strohhalm an.

Rotwein (Claret) Cobbler. Man tue die feine Schale und den Saft einer Apfelsine sowie etwas Zucker in ein größeres Glas, fülle es mit Rotwein und geschabtem Eis und richte mit Strohhalm an.

Sauternes Cobbler. Man tue ½ Eßlöffel voll Zucker, ½ Weinglas voll Orchard-Sirup, ¼ Weinglas voll Selterswasser und 1½ Weinglas voll Sauterneswein in ein mit geschabtem Eis gefülltes größeres Glas, schüttle gut durch, belege es mit Früchten und richte mit Strohhalm an.

Sauternes Cobbler (2). Man tue die feine Schale und den Saft einer Apfelsine sowie etwas Zucker in ein größeres Glas, fülle es mit Sauterneswein und geschabtem Eis und richte mit Strohhalm an.

Sherry Cobbler. Man tue 2 Eßlöffel voll Zucker, 1 Ananasscheibe sowie ¼ Liter dunklen Sherry in ein größeres Glas, fülle mit Eis, streue etwas Muskatnuß darüber und richte mit Strohhalm an.

Sherry Cobbler (2). Man fülle ein größeres Glas mit gestoßenem Eis, tue 2 Weinglas voll Sherry, 1 Eßlöffel voll Zucker und 3 Apfelsinenschnitte zu, schütte das Ganze in 2 Gläsern hin und her, schrecke es mit etwas Portwein ab, belege das Glas mit Erd- oder Himbeeren und richte mit Strohhalm an.

Spanish Delight. Man tue 1 Löffel voll Zucker, 1 frisches Ei, ½ Likörglas voll Curaçao sowie 1 Weinglas voll Portwein in ein größeres mit geschabtem Eis gefülltes Glas, schüttle es gut durch und richte mit Strohhalm an.

Whiskey Cobbler. Man tue ½ Eßlöffel voll Zucker, 1½ Teelöffel voll Ananas-Sirup und 1 Weinglas voll Whiskey in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, schüttle gut durch, belege es mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

Cocktail.

Absinth Cocktail. Man fülle ein größeres Glas mit zerschlagenem Eis, füge 3—4 Spritzer Gum-Sirup, je 1 Spritzer Bittern und Anisette, ¼ Weinglas voll Wasser und ¾ Weinglas voll Absinth zu, schüttle das Ganze gründlich, bis es sich zu einer eisigen Masse bildet, und seihe es in ein Cocktailglas.

The Angelus. Man fülle ein größeres Glas ⅔ voll mit geschlagenem Eis, tue 1 Spritzer Gum-Sirup, 1 Spritzer Absinth, etwas Wermutwein, 1 kleines Glas voll Old Tom Gin, je 2 Spritzer Pomeranzen-Bitter und Curaçao zu, schüttle gut durch und seihe die Mischung in ein Cocktailglas.

Angher's Cocktail. Man fülle ein größeres Glas mit geschabtem Eis, tue 3 Tropfen Angostura-Bitter, ½ Teelöffel voll Pomeranzen-Bitter, 4 Tropfen Himbeersaft und ½ Glas voll Genever zu, schüttle gut durch und seihe die Mischung in ein Cocktailglas.

The Anticipation. Man fülle ein größeres Glas mit geschabtem Eis, tue 1 Spritzer Absinth und 2 Spritzer Gum-Sirup zu, gieße das Glas zur Hälfte mit Sherry und zur anderen mit Wermutwein voll, schüttle gut durch und seihe die Mischung in ein Cocktailglas.

Bon Appétit. Man fülle ein größeres Glas ⅔ voll mit geschabtem Eis, tue 2 Spritzer Gum-Sirup, 1 Spritzer Bittern und 1 Spritzer Absinth zu, gieße das Glas zu ⅔ mit Wermutwein und zu ⅓ mit Sherry voll, schüttle gut durch und seihe die Mischung in ein Cocktailglas.

Appetizer. Man fülle ein größeres Glas mit geschabtem Eis, füge einige Tropfen Augostura-Bitter, einige Tropfen Sirup, 2 Tropfen Zitronensaft sowie ½ Weinglas voll alten Scotch Whiskey zu, rühre gut um, seihe die Mischung durch und richte mit einem Stück Zitronenschale an.

Appetizer à l'italienne. Man tue in ein ⅔ mit Wermutwein und ⅓ mit Fernetbranca gefülltes Glas 1 Spritzer Absinth, 2 Spritzer Gum-Sirup und etwas Eis,

schüttle gut, seihe die Mischung durch und richte im Cocktailglase an.

L'Aurore. Man tue in einen mit geschabtem Eis gefüllten Becher 1 Spritzer Gum-Sirup, 2 Spritzer Pomeranzen-Bitter, fülle das Glas mit $\frac{1}{3}$ Wermutwein und $\frac{2}{3}$ Old Tom Gin, füge je 1 Spritzer Absinth und Maraschino zu, mische gut, seihe die Flüssigkeit durch und richte mit Frucht belegt an.

The Beginner. Man tue in einen mit geschabtem Eis gefüllten Becher 2 Spritzer Gum-Sirup, 2 Spritzer Pomeranzen-Bitter und 1 Spritzer Absinth, fülle das Glas zur einen Hälfte mit französischem Wermutwein und zur anderen mit russischem Kümmel, menge gut, seihe die Mischung durch und richte an.

The bitter-sweet Cocktail. Man fülle ein geschabtes Eis enthaltendes Glas zu $\frac{1}{3}$ mit Kümmel und zu $\frac{1}{3}$ mit Wermutwein, füge 4 Spritzer Absinth, 1 Spritzer Pomeranzen-, 3 Spritzer Gum-Sirup und 1 Spritzer Anisette zu, menge gut, seihe die Mischung durch und richte an.

The Brain Duster. Man presse den Saft einer Limone in ein Mischglas, tue 2 Spritzer Gum-Sirup, 2 Spritzer Sherry und 1 Glas voll Absinth zu, fülle das Glas mit Eis, schüttle gut, seihe die Mischung durch und richte an.

Bombay Cocktail. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas einige Tropfen Angostura-Bitter, Curacao, Sirup und 1 Weinglas voll Brandy, rühre gut um, seihe die Mischung durch und richte an.

Bourbon Cocktail (2). Zubereitung wie bei Brandy Cocktail, nur nehme man Bourbon Whiskey, anstatt Brandy.

Bourbon Cocktail (für Flaschenfüllung). Man menge $8\frac{1}{4}$ g Buckoblätter, je 55 g Apfelsinen- und Zitronen-Essenz, je 28 g Enzian- und Löwenzahn-Essenz, je 14 g Kardamom- und Koriander-Essenz, $2\frac{1}{4}$ Liter Sirup und $4\frac{1}{2}$ Liter Bourbon Whiskey gut durcheinander, seihe die Mischung durch und ziehe sie auf Flaschen.

Beim Gebrauch schütte man 1 Weinglas davon in einen mit geschabtem Eis gefüllten Becher, füge 3 Tropfen Zitronensaft zu und richte an.

Brandy Cocktail. Man tue in einen mit geschabtem Eis gefüllten Becher einige Tropfen Angostura-Bitter,

Sirup und ½ Weinglas voll Brandy, rühre gut um, seihe die Mischung durch und richte an.

Brandy Cocktail (2). Man menge in einem mit Eis gefüllten Becher 1 Glas voll Brandy, 1 Likörglas voll Curaçao, 1 Eßlöffel voll Bittern und 1 Likörglas voll Ingwer-Sirup.

Brandy Cocktail (für Flaschenfüllung). Man menge je 28 g Zimt-, Blutapfelsinenschalen-, Zitronenschalen-, Nelken-, Farnkraut- und englische Gewürz-Essenz in 9 Liter Brandy, füge 5½ Liter dünnen Sirup und ¼ Liter Curaçao zu, rühre gut um, seihe die Mischung durch und ziehe sie auf Flaschen.

Verwendung wie bei Bourbon Cocktail.

Champagne Cocktail. Man fülle ein größeres Glas zur Hälfte mit geschabtem Eis, tue je 2 Tropfen Orangenblüten- und Enzian-Essenz, je 1 Eßlöffel voll Orangenblütenwasser und Sirup zu, menge gut durch und übergieße das Ganze mit 1 Glas voll Champagner.

Champagne Cocktail (2). Man tue 2—3 zerschlagene Eisstücke, 1—2 Apfelsinenschnitte, 2—3 schöne Erdbeeren, 1 Stück Würfelzucker, 1—2 Tropfen Bittern und 1 dünne Scheibe Ananas in ein größeres Glas, fülle dieses mit Champagner und richte es mit einem kleinen Stück Zitronenschale belegt an.

Chinese Cocktail. Man tue in einen mit geschabtem Eis gefüllten Becher 1 Löffel voll Zucker, 4 Tropfen Angostura-Bitter sowie ½ Weinglas voll Brandy, schüttle gut durch, seihe die Mischung in ein gewöhnliches Weinglas und richte mit einem Stückchen Zitronenschale an.

Cider-Cocktail. Man menge ½ Liter nach Belieben gesüßten Apfelwein mit 1 Zitronenscheibe, 1 Tropfen Calumba-Essenz, 1 Eßlöffel voll Curaçao und geschabtem Eis und richte an.

Club Cocktail. Man tue in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes Glas 2 Spritzer Gum-Sirup, fülle es zu ⅔ mit Old Tom Gin und zu ⅓ mit Wermutwein, füge 2 Spritzer Pomeranzen-Essenz und 1 Spritzer grüne Chartreuse zu, schüttle gut, seihe die Mischung durch und richte an.

Coffee Cocktail. Man tue 1 gequirltes Ei mit 1 Löffel voll Zucker in ein größeres Glas, gieße 1 Weinglas voll

Portwein und 1 Glas voll Brandy zu, lege Eis hinein, schüttle gut, seihe die Mischung um und richte mit etwas geriebener Muskatnuß bestreut an.

East India Cocktail. Man tue je 1 Teelöffel voll Curaçao, Ananas-Sirup, 2—3 Spritzer Bittern, 2 Spritzer Maraschino und 1 Weinglas voll Brandy in ein größeres mit geschabtem Eis gefülltes Glas, mische gut und richte mit einem Stückchen Zitronenschale belegt an.

Exquisite. Man tue in ein Glas 2 Spritzer Gum-Sirup, je 1 Spritzer Bittern und Absinth, 2/3 Weinglas voll Wermutwein, 1/3 Weinglas voll russischen Kümmel und 1 Spritzer Rosen-Likör, fülle das Glas mit geschabtem Eis, schüttle gut, seihe die Mischung durch und richte an.

Fancy Brandy Cocktail. Man tue 2—3 Spritzer Gum-Sirup, je 1½ Spritzer Bittern und Curaçao sowie 1 Glas voll Brandy in ein zu ¾ mit geschabtem Eis gefülltes Glas, mische gut durch, seihe die Mischung in ein Rotweinglas, füge etwas Zitronenschale und Champagner zu und richte an.

Fancy Manhattan Cocktail. Man tue in ein zur Hälfte mit geschabtem Eis gefülltes Glas 2 Spritzer Curaçao oder Maraschino, ½ Glas voll Whiskey, 1 Weinglas voll Wermutwein sowie 3 Spritzer Bokers Bittern, schüttle gut durch, seihe die Mischung in ein Rotweinglas und richte mit etwas Zitronenschale belegt an.

The First One. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas 2 Spritzer Gum-Sirup, ½ kleines Glas voll Pfefferminz-Likör, 1 kleines Glas voll Old Tom Gin und 1 Spritzer Pomeranzen-Bitter, presse den Saft einer Zitronenschale dazu, rühre gut um, seihe die Mischung durch und richte an.

Gin Cocktail. Man menge in einem mit Eis gefüllten Becher einige Tropfen Orange-Bitter und weißen Sirup mit 1 Weinglas voll Gin.

Gin Cocktail (2). Man tue in ein großes mit geschabtem Eis gefülltes Glas je 2—3 Spritzer Gum-Sirup und Bitter Boker genuine only, 1 Spritzer Curaçao oder Absinth und 1 Weinglas voll holländischen Gin, menge gut, seihe die Mischung durch und richte mit 1 Stückchen Zitronenschale an.

Gin Cocktail (3). Man menge in einem mit Eis gefüllten Becher 1 Glas voll Gin, 1 Likörglas voll Cu-

raçao, 1 Eßlöffel voll Orange-Bitter und 1 Likörglas voll Ingwer-Sirup.

Gin Cocktail (für Flaschenfüllung). Man löse je 28 g Kardamon-, Koriander-, Enzian-, Quassia- und Zitronen-Essenz in 1⅛ Liter Gin auf, färbe diesen mit gebranntem Zucker oder Saffran, tue ihn dann in eine Mischung von 4½ Liter Gin und 2¼ Liter Sirup, menge gut, seihe die Mischung durch und ziehe sie auf Flaschen.

The great Appetizer. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas 3 Spritzer Gum-Sirup, ½ kleines Glas voll Absinth, 2 Spritzer Calisaya Bitter sowie je 1 Spritzer Pomeranzen-Bitter und Wermutwein, menge gut, seihe die Mischung durch und richte an.

Holland Gin Cocktail. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas 2 Spritzer Gum-Sirup, 1 Spritzer Absinth, 1 Likörglas voll holländischen Gin und 2 Spritzer Pomeranzen-Bitter, menge gut, seihe die Mischung durch und richte an.

The Gladstone. Man tue in ein zur Hälfte mit geschabtem Eis gefülltes Glas (Tumbler) 2 Spritzer Gum-Sirup, etwas Maraschino, 2 Spritzer Bittern, 1 Spritzer Absinth, 1 Likörglas voll Whiskey sowie je 1 Spritzer Jamaika-Rum und russischen Kümmel zu, menge gut durch, seihe die Mischung in ein Cocktailglas und serviere.

Holland's Pride. Man tue in ein ⅔ mit geschabtem Eis gefülltes Mischglas 3 Spritzer Gum-Sirup, 2 Spritzer Bittern und 1 Spritzer Absinth, fülle das Glas zu ⅔ mit Wermutwein, menge gut, seihe die Mischung durch und richte an.

Imperial Opal. Man tue in ein ⅔ mit geschabtem Eis gefülltes Glas 1 kleines Glas voll Absinth sowie je 1 Spritzer Anisette und gelbe Chartreuse, schüttle das Ganze bis zum Gefrieren, seihe die Mischung in ein Cocktailglas und füge oben in die Mitte etwas Rosen-Likör zu.

Japanese Cocktail. Man tue in einen zu ¾ mit geschabtem Eis gefüllten Becher 2—3 Spritzer Orgeat-Sirup, 2—3 Spritzer Bittern, 2 Spritzer Maraschino und 1 Glas voll Eau celeste, mische und richte mit einem Stück Zitronenschale an.

Jersey-Cocktail. Man tue in ein zur Hälfte mit geschabtem Eis gefülltes Glas 1 Eßlöffel voll Löwenzahn-,

2 Tropfen Enzian- und 2 Tropfen Zitronen-Essenz und gieße das Glas mit Apfelwein-Champagner voll.

Jersey Cocktail (2). Man menge 1½ Eßlöffel voll Zucker und 3—4 Spritzer Bittern mit 1 Weinglas voll Apfelwein, seihe die Mischung in ein Glas und richte mit einem Stückchen Zitronenschale an.

Manhattan Cocktail. Man menge in einem Becher voll Eis 2—3 Spritzer Gum-Sirup, 1—2 Spritzer Bittern, je ½ Weinglas voll Whiskey und Wermutwein, seihe die Mischung in ein Glas und richte mit einem Stückchen Zitronenschale an.

Martini Cocktail. Man menge in einem mit geschabtem Eis gefüllten Becher 2—3 Spritzer Gum-Sirup, 2 bis 3 Spritzer Orange-Bittern, 1 Spritzer Curaçao, je ½ Weinglas voll Old Tom Gin und Wermut und richte an.

Morning Glory Cocktail. Man tue in ein zur Hälfte mit geschabtem Eis gefülltes Glas 1 Spritzer Sirup, 3 Spritzer Bittern, 1 Spritzer Absinth sowie etwas Brandy und Whiskey, rühre gut um, seihe die Mischung in ein kleineres Glas, fülle etwas Mineralwasser zu, zuckere nach Belieben und richte an.

Noyau-Cocktail. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas je ½ Likörglas voll weißen Noyau-Likör und Gin sowie einige Tropfen Angostura-Bitter, rühre gut um, seihe die Mischung durch und richte mit etwas Zitronenschale an.

Old Tom Gin Cocktail. Man tue 2—3 Spritzer Gum-Sirup, 1—2 Spritzer Bittern und 1 Weinglas voll Old Tom Gin in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, menge gut und richte mit etwas Zitronenschale an.

The Opal. Man tue 2 Spritzer Gum-Sirup, 1 kleines Glas Absinth und 1 Spritzer Maraschino in ein mit Eis gefülltes Glas, menge gut durch, seihe die Mischung in ein Cocktailglas, gieße etwas Pfefferminz-Likör zu, der sofort zu Boden sinkt, und richte an.

Oyster Cocktail. Man lege 7 kleine Austern in einen Becher, füge etwas Salz, 3 Tropfen feurige Tabasco-Sose, 3 Tropfen mexikanische Pfefferschoten-Sose, 1 Eßlöffel voll Zitronensaft, etwas Meerrettich, grüne Pfeffer-Sose, afrikanische Pfeffer-Ketchup, schwarzen Pfeffer und eine reichliche Menge Tomatensaft zu, mische das Ganze gut durcheinander und serviere.

Die Austern werden gegessen und die Mischung wird hinterher getrunken.

The Preserver. Man tue in einen zur Hälfte mit geschabtem Eis gefüllten Tumbler 2 Spritzer Gum-Sirup, etwas Maraschino, 2 Spritzer Bittern, 1 Spritzer Absinth, 1 Likörglas voll Whiskey, 1 Spritzer Jamaika-Rum und 1 Spritzer russischen Kümmel, menge alles gut durch, seihe die Mischung in ein Rotweinglas und richte an.

Rye Cocktail. Zubereitung wie bei Brandy-Cocktail, nur nehme man Whiskey an Stelle des Brandy.

Saratoga Cocktail. Man tue in ein ¾ mit geschabtem Eis gefülltes Glas 2—3 Spritzer Ananas-Sirup, je 2—3 Spritzer Bittern und Maraschino sowie ¾ Weinglas voll Brandy, menge gut durcheinander, seihe die Mischung in ein anderes Glas und richte mit einigen Erdbeeren, etwas Zitronenschale und einer Zugabe von Champagner an.

Soda-Cocktail. Man tue 4—5 kleine Eisstücke, 5—6 Spritzer Bittern, 1—2 Apfelsinenschnitte sowie 1 Löffel voll klaren Zucker in ein Glas und fülle es mit Sodawasser.

The Weeper's Joy. Man tue in ein zu ⅔ mit geschabtem Eis gefülltes Glas 3 Spritzer Gum-Sirup, je ½ kleines Glas Absinth, Wermutwein und Kümmel sowie 1 Spritzer Curaçao, menge gut, seihe die Mischung durch und richte in einem Cocktailglase an.

Wermut-Cocktail. Man menge 4—5 Spritzer Gum-Sirup, 1—2 Spritzer Angostura-Bittern und 1 Weinglas voll Wermut in einen zu ¾ mit geschabtem Eis gefüllten Glas gut miteinander, füge 1 Zitronenschale zu und richte an.

Wermut-Cocktail (2). Man tue in ein mit etwas Eis gefülltes Glas 1 Spritzer Bittern, 2 Spritzer Maraschino, 1 Spritzer Absinth und 1 Glas voll Wermutwein, rühre die Mischung bis zum Gefrieren, seihe sie durch und richte in einem Cocktailglase an.

Whiskey Cocktail. Man menge in einem größeren Glase 1 Stück Zitronenschale, 7 g Calumba-Essenz, 2 Tropfen Capsicum-Essenz mit 1 Weinglas voll Whiskey, seihe die Mischung durch und fülle das Glas mit Eis.

Statt des Eises kann man auch siedendes Wasser nehmen und heiß anrichten.

Whiskey Cocktail (2). Man menge in einem größeren Glase 1 Teelöffel voll Bittern, 2 Tropfen Zimt-Essenz und etwas Sirup mit 1 Weinglas voll Whiskey und fülle das Glas mit Eis.

Julep.

Balm Julep. Man tue 1 Weinglas voll Pfirsichbranntwein, ½ Weinglas voll Kognak, 1 Weinglas voll Sirup und einige Melissezweige in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, menge gut durch, belege es mit weißen oder roten Johannisbeeren und richte mit Strohhalm an.

Barbados-Julep. Man reibe den Rand eines Glases mit einer Zitrone ab, gieße 1 Glas voll weißen Rum, ½ Glas voll Bayrum und 1 Glas voll Sirup zu, fülle das Glas mit geschabtem Eis, belege es mit Bananenschnitten und Melisse oder reifen Weinbeeren und richte mit Strohhalm an.

Belle of Baltimore Julep. Man tue 1 Weinglas voll Ananas-Cordial mit 1 Spritzer Nelken-Cordial in ein Glas, fülle es mit Eis, belege es mit Ananasscheiben und richte mit Strohhalm an.

Brandy-Julep. Man drücke in einem größeren Glase einige frische Blätter Minze mit 1 Teelöffel voll klaren Zucker und 1 Löffel voll Wasser aus, füge ½ Weinglas voll Brandy, ½ Likörglas voll alten Rum und ½ Likörglas voll gelbe Chartreuse zu, fülle das Glas mit Eis und richte mit Strohhalm an.

Catskill Julep. Man tue 1 Weinglas voll Brombeersaft mit 1 Spritzer Limonensaft in ein Glas, fülle es mit Eis, belege es mit einer Zitronenschale und richte an.

Champagne Julep. Man tue 1 Stückchen Würfelzucker und 1 langen Zweig Krauseminze in 1 Glas, fülle es behutsam mit Champagner, lege 1 Stückchen Apfelsine und einige Erdbeeren hinein, menge das Ganze vorsichtig und richte mit Strohhalm an.

Christmas Julep. Man benetze den Rand eines größeren Glases mit Whiskey, kruste ihn mit feinem Zucker ein, fülle das Glas zur Hälfte mit Eis, tue 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Löffel voll Maraschino, 1½ Weinglas voll Whiskey, 1 Stück Zitronenschale und ¼ Liter Milch hinein, menge gut und richte mit Strohhalm an.

Creole Julep. Man tue 1 Weinglas voll roten Johannisbeersaft und 1 Spritzer Heidelbeer-Sirup mit 1 Glas voll Zitronensaft in ein größeres Glas, belege es mit roten oder weißen Johannisbeeren, überstreue das Ganze mit Zucker und richte mit Strohhalm an.

Dandy Jim Julep. Man tue 1 Glas voll Zitronen-Cordial und 1 Spritzer Cachou-Sirup in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, belege es mit überzuckerten Weinbeeeren und richte mit Strohhalm an.

Erdbeer-Julep. Man tue 1 Weinglas voll Erdbeeren-Cordial mit 1 Spritzer Limonensaft in ein Glas, fülle es mit Eis, belege es mit Erdbeeren und richte mit Strohhalm an.

Eringo Bragh Julep. Man tue in ein zur Hälfte mit geschabtem Eis gefülltes Glas, an dessen Rand man Zitrone abgerieben hat, 2 Weinglas voll Whiskey und 1 Glas voll Sirup, füge etwas Pfefferminzkraut und Zitronenschale zu und richte mit Strohhalm an.

Fancy Julep. Man menge in einem mit geschabtem Eis gefüllten Glase je 1 Weinglas voll Gin und Sirup sowie 1 Spritzer Noyau-Likör, tue 4 Zweige Farnkraut hinein, belege das Glas mit der Jahreszeit entsprechenden Früchten und richte mit Strohhalm an.

Gin Julep. Man presse 3—4 Zweige Krauseminze mit ¾ Eßlöffel voll Zucker und ½ Weinglas voll Wasser in einem großen Glas gut aus, fülle das Glas mit geschabtem Eis und gieße 1¼ Weinglas voll holländischen Gin dazu.

Gin Julep (2). Man tue einige Stengel Minze in ein größeres Glas, füge ⅛ Liter Gin sowie 1/16 Liter Maraschino zu, fülle das Glas mit Eis und richte mit Strohhalm an.

Jersey's Quadroon Julep. Man tue je 1 Weinglas voll Heidelbeer- und Limonen-Cordial in ein Glas, fülle es mit Eis, belege es mit Pfefferminzkraut und Heidelbeeren und richte mit Strohhalm an.

Jersey Lily Julep. Man tue in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes Glas 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Weinglas voll Kognak und 1 Glas voll Champagner, füge etwas Jasmin- oder Orangenblüten dazu und richte das Glas mit Zucker bestreut und Strohhalm an.

Mint Julep. Man tue in einen mit geschabtem Eis gefüllten Becher 3—4 in Rum getauchte und mit Zucker

überstreute Pfefferminzkrautstengel, je 1 Apfelsinen- und Zitronenscheibe sowie je 1 Glas voll Sirup und Brandy und richte mit Strohhalm an.

Mint Julep (2). Man tue in ein größeres Glas 1 Zweig frisches Pfefferminzkraut, 1 gehäufelten Teelöffel voll Zucker, die Schale und den Saft einer Zitrone, sowie je 1 Glas voll Gin und Sherry, fülle das Glas mit Eis, schüttle die Mischung und richte mit Strohhalm an.

Mulberry Sinash. Man tue 1 Eßlöffel voll Sirup in ein Glas mit Maulbeerensaft, fülle es mit Eis und richte an.

Orange County Julep. Man tue 1 Weinglas voll Apfelsinen-Cordial und 1 Spritzer Limonensaft in ein größeres Glas, fülle es mit geschabtem Eis, belege es mit Pfefferminzkraut und 1 Apfelsinenscheibe, zuckere nach Belieben und richte mit Strohhalm an.

Raspberry Julep. Man tue in ein zur Hälfte mit geschabtem Eis gefülltes Glas 1 Glas voll Himbeersaft und 1 Likörglas voll Kognak, überschütte das Ganze reichlich mit Streuzucker, verrühre es mit einem kleinen Himbeerzweige und richte mit Strohhalm an.

Rose Nectar Julep. Man tue in ein großes mit geschabtem Eis gefülltes Glas je ½ Glas voll Rosenlikör und Kognak, 1 Löffel voll Zucker, 4 Zitronenscheiben und 3 mit Zucker überkrustete rote Rosenknospen, reibe den Rand des Glases mit Zitronen ab und richte an.

Rosen-Julep. Man stoße 1 Handvoll Rosenblätter in einem Mörser, drücke sie fest in ein Porzellangefäß ein, lasse sie 3—4 Tage so stehen, zerreibe sie dann mit etwas Rosenwasser in einer Reibschale, presse sie aus, lasse den Saft stehen bis er sich geklärt hat, seihe ihn dann durch, koche ihn mit Zucker zu einem honigartigen Sirup, füge einige Tropfen Vitriol-Spiritus zu, verwahre ihn wohlverschlossen bis zum Gebrauch und nehme alsdann 1 Löffel voll diesem Sirups auf 1 Glas Wasser.

Sacramento-Julep. Man reibe ein Glas innen mit Ananas ab, tue 1 Glas voll amerikanischen Weißwein, 1 Spritzer Old Crown Bourbon Whiskey und 1 Glas voll Sirup hinein, fülle es mit Eis, füge einige Stengel Pfefferminze zu, belege das Glas mit je ½ Apfelsinen- und Zitronenscheibe und richte mit Strohhalm an.

Texan Julep. Man tue in ein mit Eis gefülltes Glas 1 Weinglas voll Rotwein, 1 Spritzer Old Rye Whiskey und 1 Glas voll Sirup, verziere das Glas mit Pfefferminzkraut oder Melisse, lege einige der Jahreszeit entsprechende Früchte darauf und richte mit Strohhalm an.

St.-Thomas Julep. Man tue in ein zur Hälfte mit geschabtem Eis gefülltes Glas 1 Weinglas voll Madeira, 1 Spritzer Kognak und 1 Glas Sirup, verziere es mit Pfefferminzkraut und dünnen Scheiben einer Wassermelone, überstreue das Ganze mit Zucker und richte mit Strohhalm an.

Strained Mint Julep. Man drücke in 1 Eßlöffel voll Zucker und etwas Wasser die Blätter von 2 Pfefferminzzweigen in einem Mischbecher gut aus, übergieße den Saft mit 1 Glas voll Brandy, fülle den Becher mit Eis, schüttle gut durch, seihe die Mischung in einen hohen Champagnerkelch, tue vorsichtig 1 Spritzer Jamaika-Rum darauf, stecke an die Seite des Kelches 1 in Brandy getauchten und mit Zucker überkrusteten Pfefferminzzweig und richte an.

Veilchen-Julep. Man brühe 500 g blaue Veilchenblätter mit siedendem Wasser auf, lasse sie 12—18 Stunden lang stehen, presse sie dann durch ein Haarsieb auf 750 g Zucker, setze das Ganze auf glühende Kohlen bis der Zucker geschmolzen ist, lasse die Flüssigkeit erkalten, setze ihr etwas Mandelöl zu, bewahre sie bis zum Gebrauch in Flaschen auf und nehme alsdann 1 Löffel voll dieses Sirups auf 1 Glas Wasser.

Wedding Julep. Man tue 1 Weinglas voll Orangeblütenwasser, je 1 Spritzer Zitronensaft und Nelken-Essenz sowie 1 Glas voll Sirup in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, belege es mit Fliederblüten und weißen Früchten und richte mit Strohhalm an.

Whiskey Julep. Man tue 3/4 Eßlöffel voll Zucker, 1/2 Weinglas voll Selterswasser, 3—4 Zweige Krauseminze und 1 Weinglas voll Whiskey in ein mit Eis gefülltes Glas, belege es mit Krauseminze und Frucht und richte mit Strohhalm an.

Whiskey Julep (2). Man tue einige Stengel Minze in ein größeres Glas, füge 2 Eßlöffel voll Zucker, 3 Eßlöffel voll Wasser, 1/8 Liter Whiskey und die Schale einer Zitrone zu, fülle das Glas mit Eis und richte mit Strohhalm an.

White Wine Julep. Man tue 2—3 Stengel Minze in ein größeres Glas, füge 14 g Zucker und 1/8 Liter beliebigen Weißwein zu, fülle das Glas mit geschabtem Eis, belege es mit 1 Zitronenscheibe, bestreue es alsdann mit etwas Gerstenzucker und richte mit Strohhalm an.

White House Julep. Man tue in ein größeres mit Eis gefülltes Glas 1 Weinglas voll Sirup, 1 Spritzer Maraschino sowie etwas Pfefferminzkraut, übergieße das Ganze mit 1 Weinglas voll brennenden Kognak, verziere das Glas mit frischen oder getrockneten Pfirsichscheiben, bestreue es mit Zucker und richte mit Strohhalm an.

Smash.

Bourbon Smash. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas 1 Glas voll Bourbon-Whiskey und 1 Eßlöffel voll Sirup, menge durch, belege das Glas mit 1 Apfelsinenscheibe und richte mit Strohhalm an.

Brandy Smash. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas 1/2 Glas voll Brandy, 1 Eßlöffel voll Sirup, 1 Likörglas voll Rum und den ausgepreßten Saft von einigen Pfefferminzblättern, belege das Glas mit frischen Früchten und richte mit Strohhalm an.

Brandy Smash (2). Man gieße 1 Glas voll Kognak mit 1 Eßlöffel voll Sirup in ein Glas, fülle es mit Eis, belege das Glas mit 1 Scheibe in Branntwein eingemachter Pfirsiche und richte mit Strohhalm an.

Brandy Smash (3). Man tue in ein größeres Glas je 2 Zitronen- und Ananasscheiben, 1 Glas voll Brandy und 2 Eßlöffel voll Zucker, fülle das Glas mit Eis und richte mit Strohhalm an.

Fancy Brandy Smash. Man menge in einem zur Hälfte mit geschabtem Eis gefüllten Glase 1/2 Eßlöffel voll Zucker, 1/2 Weinglas voll Selterswasser, 3—4 Zweige frische Krauseminze und 1 Weinglas voll Brandy gut durch, belege die Mischung mit klein geschnittenen Früchten und richte mit Strohhalm an.

Fancy Whiskey Smash. Man löse 1/2 Eßlöffel Zucker in 1/2 Weinglas voll Selterswasser auf, menge ihn mit fein geschabtem Eis, 1 Weinglas voll Whiskey und 3 bis 4 Zweigen Krauseminze, belege die Mischung mit Früchten und richte mit Strohhalm an.

Gin Smash. Man menge 1 Weinglas voll guten Old Tom Gin mit etwas Sirup, fülle das Glas mit Eis, belege es mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

Gin Smash (2). Man presse den Saft von 2—3 Krauseminzzweigen mit ½ Eßlöffel voll Zucker und etwas Wasser in einem Becher aus, füge 1 Weinglas voll holländischen Gin sowie ½ Glas voll geschabtes Eis zu, schüttle gut, seihe die Mischung durch und richte mit Frucht belegt an.

Irish Whiskey Smash. Man menge 1 Weinglas voll Irish Whiskey mit 1 Eßlöffel voll Sirup in einem Glase, fülle es mit Eis, belege es mit Frucht und 1 Zitronenscheibe und richte mit Strohhalm an.

Medford Rum Smash. Man löse in einem Becher ½ Eßlöffel voll Zucker in etwas Wasser auf, füge den ausgepreßten Saft von 2—3 Krauseminzzweigen sowie 1 Weinglas voll Modfordrum zu, fülle den Becher mit Eis, schüttle das Ganze durch, seihe es in ein Glas, belege dieses mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

Rye Smash. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas 1 Weinglas voll Rye Whiskey und 1 Eßlöffel voll Sirup, menge gut durch, belege das Glas mit einer in 2 Teile geschnittenen Zitronenscheibe und richte mit Strohhalm an.

Whiskey Smash (old style). Man löse in einm Glase ¼ Eßlöffel voll Zucker in etwas Wasser, füge den ausgepreßten Saft von 3—4 Krauseminzzweigen und 1 Weinglas voll Whiskey zu, fülle das Glas mit Eis, schüttle das Ganze gut durch, seihe die Mischung in ein anderes Glas, belege dieses mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

Sling.

Bourbon Sling. Zubereitung wie bei Gin Sling, nur nehme man Bourbon Whiskey an Stelle des Gin.

Brandy Sling. Zubereitung wie bei Gin Sling, nur nehme man Brandy an Stelle des Gin.

Gin Sling. Man tue in ein Glas die dünne Scheibe einer halben Zitrone, 1 Löffel voll Zucker, 1 Weinglas voll besten Gin und geschabtes Eis, schüttle gut durch und richte mit Strohhalm an.

Mother's Milk Sling. Mischung von Whiskey mit Milch und Eis.

Whiskey Sling. Zubereitung wie bei Gin Sling, nur nehme man Whiskey an Stelle des Gin.

Sour.

Apple Jack Sour. Man löse ½ Eßlöffel voll Zucker in dem Saft einer halben Zitrone und etwas Selterswasser auf, vermische dies mit 1 Weinglas voll Apple Jack und geschlagenem Eis, schüttle gut durch, belege das Glas mit der Jahreszeit entsprechenden Früchten und richte an.

Bourbon Sour. Zubereitung wie bei Gin Sour, nur nehme man Bourbon Whiskey an Stelle des Gin.

Brandy Sour. Zubereitung wie bei Gin Sour, nur nehme man Brandy an Stelle des Gin.

Champagne Sour. Man tue 1 Stück Würfelzucker sowie 2 Tropfen Zitronensaft in ein Glas, fülle es mit Champagner und lege feingeschnittene Früchte darauf.

St.-Croix Sour. Man löse ½ Eßlöffel voll Zucker in 3—4 Spritzern Zitronensaft und etwas Selterswasser auf, gieße diese Mischung mit 1 Weinglas voll St.-Croix-Rum in ein größeres Glas, belege es mit Frucht und richte an.

Fancy Brandy Sour. Man löse ½ Eßlöffel voll Zucker in 2—3 Spritzern Zitronensaft und etwas Selterswasser auf, fülle das Glas mit Eis, gieße 1 Weinglas voll Kognak zu, menge gut durch, seihe die Mischung in ein kleineres Glas und richte mit Frucht belegt an.

The Delicious Sour. Man tue den Saft eine Zitrone, etwas Selterswasser, 1 Eßlöffel voll Zucker, je ½ Glas voll Apple Jack und Pfirsich-Branntwein sowie 1 Eiweiß in ein Glas, menge gut durcheinander, fülle das Glas mit Eis und richte an.

Gin Sour. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas ½ Teelöffel voll Zucker, 1 Teelöffel voll Himbeer-Sirup, den Saft einer halben Zitrone und ½ Weinglas voll Gin, schüttle gut durch, seihe die Mischung in ein kleineres Glas und richte mit einem Stück Zitronenschale an.

Jack Frost Whiskey Sour. Man menge den Saft einer halben Zitrone, 1 Teelöffel voll Zucker, 1 frisches Ei, 1 kleines Glas voll Sahne und 1 Likörglas voll Apfel-

branntwein gut miteinander, seihe die Mischung in einen größeren Becher und fülle diesen mit natürlichem Selterswasser.

Jamaica Rum Sour. Man tue in ein zu ¾ mit geschabtem Eis gefülltes Glas ½ Eßlöffel voll Zucker, 2—3 Spritzer Zitronensaft und 1 Weinglas voll Jamaika-Rum, menge gut, seihe die Mischung durch und richte mit Frucht belegt an.

Medford Rum Sour. Man tue ½ Eßlöffel voll Zucker, 1 Spritzer Zitronensaft und 1 Weinglas voll Medfordrum in ein Glas, fülle es ¾ voll mit Eis, menge durch, belege es mit Frucht und richte an.

Oriental Brandy Sour. Man presse den Saft einer halben Zitrone in ein Mischglas, füge 1 Teelöffel voll Zucker, den Saft einer halben Apfelsine, 1 Eiweiß und 1 Likörglas voll Pfirsichbranntwein zu, fülle das Glas mit geschabtem Eis, schüttle das Ganze bis zum Gefrieren, seihe die Mischung in ein kleineres Glas und richte an.

Sour à la créole. Man menge den Saft einer großen Limone, 1 Teelöffel voll Zucker und 1 Spritzer Selterswasser in einem großen Glase, füge je ½ Likörglas voll Santa-Cruz- und Jamaika-Rum zu, fülle das Glas mit geschabtem Eis, belege es mit der Jahreszeit entsprechenden Früchten sowie etwas Rahm-Gefrorenem und richte an.

Whiskey Sour à la Guillaume. Man tue in ein mit Eis gefülltes Glas den Saft einer halben Zitrone, 3 Spritzer Gum-Sirup, 1 Likörglas voll Whiskey und 2 Eßlöffel voll Sahne, mische gut durcheinander und richte an.

Crusta.

Crusta. Man menge in einem auf Eis stehenden Becher 1 kleines Glas voll Goldwasser, ½ Teelöffel voll Caliprya-Bitter mit 1 Likörglas voll Kognak und gieße die Mischung in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, das innen mit der zusammenhängenden Schale einer Zitrone umlegt ist.

Brandy Crusta. Man menge in einem auf Eis stehenden Becher 3—4 Spritzer Orchard-Sirup, 1—2 Spritzer Bittern, 4—5 Tropfen Zitronensaft und 2 Spritzer Ma-

raschino mit 1 Weinglas voll Kognak, gieße die Mischung in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, das innen mit der zusammenhängenden Schale einer Zitrone umlegt ist, verziere das Glas mit Früchten und richte mit Strohhalm an.

Brandy Crusta (2). Man löse in einem Becher etwas Zucker mit etwas Wasser auf, fülle den Becher ⅔ voll mit Eis, gieße 1 Weinglas voll Brandy zu, schüttle gut durch, seihe die Mischung in ein Glas, das innen mit der zusammenhängenden Schale einer Zitrone umlegt ist, und richte an.

St.-Croix Crusta. Zubereitung wie bei Brandy Crusta (1), nur nehme man St.-Croix-Rum an Stelle des Brandy.

Gin Crusta. Zubereitung wie bei Brandy Crusta (1), nur nehme man Gin an Stelle des Brandy.

Whiskey Crusta. Zubereitung wie Brandy Crusta (1), nur nehme man Whiskey an Stelle des Brandy.

Fix.

Brandy Fix. Man menge ½ Eßlöffel voll feinen Zucker, 2—3 Spritzer Zitronensaft, ½ kleines Glas voll Ananas-Sirup, 1—2 Spritzer Curaçao nebst 1 Spritzer Selterswasser in einem größeren Glase, fülle es mit geschabtem Eis, gieße 1 Weinglas voll Brandy dazu und richte mit Frucht umlegt an.

St.-Croix Fix. Man löse ½ Eßlöffel voll klaren Zucker und ½ kleines Glas voll Ananas-Sirup in 3—4 Spritzern Zitronensaft und ½ Weinglas voll Wasser auf, gieße die Mischung mit 1 Weinglas voll St.-Croix-Rum in ein größeres mit geschabtem Eis gefülltes Glas und richte mit Frucht umlegt mit Strohhalm an.

Gin Fix. Zubereitung wie bei St.-Croix Fix, nur nehme man Gin an Stelle des St.-Croix-Rums.

Gin Fix (2). Man tue 1 Weinglas voll Gin, 1 Dessertlöffel voll Zucker und 1 Zitronenscheibe in ein mit Eis gefülltes Glas und richte an.

Whiskey Fix. Zubereitung wie bei Brandy Fix, nur nehme man Whiskey an Stelle des Brandy.

Fizz.

Boss o'the Shanty. Man menge 1 Glas voll Sprossenbier, 1 Weinglas voll Bourbon Whiskey, ½ Glas voll

Curaçao, etwas Zitronen-Gefrorenes und Sodawasser in vorstehender Reihenfolge und richte an.

Brandy Fizz. Man menge ½ Eßlöffel voll Zucker, 3—4 Spritzer Zitronensaft, ¾ Glas voll geschlagenes Eis nebst 1 Weinglas voll Kognak gut durcheinander und richte in einem größeren Glase mit Selterswasser an.

Dan Godfrey's Tickler. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes größeres Glas ½ Löffel voll Zucker, den Saft einer halben Zitrone, 1 Teelöffel voll Erdbeersaft, 1 Eiweiß und ½ Glas voll Old Tom Gin, fülle es mit Selterswasser auf, belege es mit Früchten und richte mit Strohhalm an.

Cooler à la Benjamin Wood. Man tue in ein größeres Glas 2 Eßlöffel voll fein geschabtes Eis, 1 Teelöffel voll klaren Zucker, den Saft einer Zitrone und 1 Eßlöffel voll Orgeat, gieße 1 Flasche Sodawasser darüber, menge gut und richte an.

Cooler à la W. J. Florence. Man tue 1 Eidotter in ein Sodawasserglas, füge 1 Teelöffel voll klaren Zucker zu, schlage das Ei schaumig, mische 1 kleines Glas voll Maraschino sowie 1 kleines Glas voll Brandy hinein, fülle das Glas mit Eis, schüttle die Mischung gut durch, seihe sie in ein Rotweinglas und richte an.

Cooler à la Britani. Man tue auf den Boden eines weiten Glases 3 frische Zweige Minze und 2 Teelöffel voll feinen Zucker, fülle das Glas mit geschabtem Eis, füge 1 Weinglas voll Brandy oder Whiskey zu, schüttle das Ganze tüchtig durch, belege das Glas mit 3 frischen Zweigen Minze sowie einer in 2 Teile geschnittenen Apfelsinenscheibe und richte mit Strohhalm an.

Cooler à la Hollywood. Man tue in ein größeres Glas 4 Eßlöffel voll geschabtes Eis, den Saft einer Zitrone, ½ Teelöffel voll feinen Zucker sowie je 1 kleines Glas voll Himbeer - Sirup und Schweizer Kirschwasser, schüttle die Mischung in 2 Gläsern gut durch, seihe sie in ein hohes Limonadeglas, gieße 1 Flasche Sodawasser zu und richte an.

Cooler à la H. P. Sampers. Man menge den Saft einer Zitrone, 2 Teelöffel voll klaren Zucker, 1 Eßlöffel voll Orgeat, 2 Eßlöffel voll St.-Croix-Rum und 3 Eßlöffel voll geschabtes Eis gut durch, füge unter fortwährendem

Umrühren 1 Flasche Sodawasser hinzu, seihe die Mischung in ein größeres Glas und richte an.

Cooler à la Sullivan. Man tue in ein größeres Glas 6 Eßlöffel voll feingeschabtes Eis, ½ Teelöffel voll Zucker, ½ kleines Glas voll roten Curaçao nebst 1 Weinglas voll Catawbawein, schüttle die Mischung in 2 Gläsern, seihe sie durch und richte mit Strohhalm an.

Cooler à la T. S. van Volkenburg. Man tue in ein größeres Glas 3 Eßlöffel voll geschabtes Eis, den Saft einer Blutapfelsine, 1 kleines Glas voll Brandy nebst ½ kleinen Glas voll roten Curaçao, gieße unter fortwährendem Umrühren allmählich 1 Flasche Sodawasser zu, seihe die Mischung in ein großes Glas und richte an.

Cooler à la Frederick Vanterbilt. Man tue in ein großes Glas 1 Eiweiß, den Saft einer Zitrone und 2 Teelöffel voll klaren Zucker, schlage das Ganze schaumig, füge 4 Eßlöffel voll frische Milch sowie 1½ kleines Glas voll Old Tom Gin zu, fülle das Glas mit geschabtem Eis, mische gut in 2 Gläsern, gieße Soda-, Selters- oder Apollinariswasser zu und richte an.

Fred Collins Fizz. Man menge 1 großes Weinglas voll Whiskey mit geschabtem Eis und je 1 Dessertlöffel voll Sirup und Zitronensaft gut durcheinander, gieße die Mischung in ein größeres Glas, würze sie mit 1 Teelöffel voll Curaçao oder je 2 Tropfen Mandel- und Apfelsinen-Essenz und richte an.

Eye Opener. Man tue den Saft einer halben Limone, 1 Löffel voll Zucker und 1 Eiweiß in ein größeres Glas, füge 1 Weinglas voll Irish Whiskey, sowie 2 Spritzer Tonic Phosphate zu, fülle das Glas ⅔ voll mit geschabtem Eis, schüttle es, seihe die Flüssigkeit in ein anderes Glas und fülle dieses mit Selterswasser.

Cream Fizz. Zubereitung wie bei Plain Gin Fizz, nur tue man vor dem Schütteln etwas Sahne hinein und fülle dann das Selterswasser zu.

The Foundation (für 2 Personen). Man tue 2 frische Eier, den Saft einer Zitrone und 2 Teelöffel voll Zucker in ein größeres Glas, fülle es zur Hälfte mit Eis, füge 2 Spritzer Calisaya-Bitter, 2 Likörglas voll Old Tom Gin, 1 Spritzer Absinth und 2 Spritzer Wermutwein zu, schüttle das Ganze 2 Minuten lang, gieße die Mischung in 2 hohe Kelche, fülle diese mit kohlensaurem Wasser und richte an.

Gin Puff. Man tue 1 Likörglas voll Gin in ein größeres Glas, gieße es zur Hälfte mit Milch und zum Rest mit Selterswasser voll, mische gut und richte an.

Gin Fizz, Plain. Man tue in einen größeren Mischbecher den Saft einer halben Zitrone mit ½ Eßlöffel voll Zucker, fülle das Glas zu ⅔ mit kleinen Eisstücken, füge 1 Likörglas voll Old Tom oder holländischen Gin zu, schüttle das Ganze gut durch, gieße dann die Mischung in ein Fizzglas, fülle es mit Selterswasser und empfehle, es in einem Zuge zu leeren.

Golden Fizz. Man tue ¾ Eßlöffel voll klaren Zucker, 2—3 Spritzer Zitronensaft, 1 Weinglas voll Whiskey und 1 frisches Eidotter in ein mit geschabtem Eis ¾ voll gefülltes Glas, schüttle es gut durch, seihe die Mischung in ein größeres Glas, fülle dieses mit Vicky- oder Selterswasser und richte an.

Grand Royal Fizz. Zubereitung wie bei Royal Fizz, nur füge man noch etwas Apfelsinensaft, 1 Spritzer Maraschino und 1 Spritzer Parfait d' amour oder Rosenlikör zu.

Silver Fizz. Zubereitung wie bei Gin Fizz, nur füge man 1 Eiweiß zu.

Hari-Kari. Man tue in ein zur Hälfte mit geschabtem Eis gefülltes Glas 1 Teelöffel voll Zucker, etwas Zitronensaft und 1 Weinglas voll Whiskey, fülle es mit Vichy- oder Selterswasser und richte mit Frucht belegt an.

Imperial Fizz. Zubereitung wie bei Royal Fizz, nur lasse man jeden Branntwein fort und nehme Champagner an Stelle des Selterswassers.

John Collins. Man tue etwas Eis in ein größeres Glas (Tumbler), presse den Saft einer Zitrone zu, füge 1 Ananasscheibe, 1 reichlichen Teelöffel voll Zucker und 1 Weinglas voll holländischen Gin zu, menge gut durch und fülle das Glas mit Sodawasser.

John Collins (2). Man menge ¾ Eßlöffel voll Zucker, 2—3 Spritzer Zitronen- und 2 Spritzer Limesaft mit 1 Weinglas voll holländischem Gin in einem mit geschabten Eis gefüllten Becher und gieße es mit Sodawasser voll.

Liqueur Eustache. Man tue in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes Glas 2 Eßlöffel voll Sirup, die fest zusammen-

gerollte dünne Schale einer Zitrone sowie den Saft einer halben Zitrone, 1 Likörglas voll Kognak und ½ Glas voll Absinth, schüttle alles gut durcheinander, fülle das Glas mit Sodawasser und richte an.

The Manhattan Cooler. Man menge den Saft einer Limone mit 1 Eßlöffel voll Zucker, füge 3—4 Stücke Eis, 1 Glas Rotwein, 1 Spritzer St.-Croix-Rum und 1 Flasche Sodawasser zu, menge alles gut miteinander und richte mit Frucht umlegt an.

Morning Glory Fizz. Man menge in einem größeren Glase 1 Eiweiß, ¾ Eßlöffel voll Zucker, 1—2 Spritzer Zitronensaft, 2—3 Spritzer Limesaft, 3—4 Spritzer Absinth und 1 Weinglas voll Scotch Whiskey mit Eis gut durcheinander, seihe die Mischung in ein anderes Glas und fülle dieses mit Selters- oder Vichywasser.

The Morning Delight. Man tue 1 Eiweiß, den Saft einer Limone sowie den einer halben Zitrone in einen Mischbecher, fülle ihn mit Eis, füge je 1 kleines Glas voll Absinth und Whiskey, ½ kleines Glas voll Sherry, 1 Löffel voll Zucker und 2 Spritzer Calisaya-Bitter zu, schüttle gut durch, seihe die Flüssigkeit in ein (Fancy-) Glas und fülle es mit Selterswasser.

Moses and Aaron. Man tue in einen zur Hälfte mit Sodawasser gefüllten Becher 1 Likörglas voll Farrenkrautbranntwein und 1 Spritzer Bittern, gieße 1 Glas Ananas-Essenz dazu und richte noch perlend an.

New Mown Hay. Man fülle ein größeres Glas zur Hälfte mit kohlensaurem Wasser und tue 1 Stück Eis sowie 1 Weinglas voll nachstehende Mischung hinein:

½ Glas voll Apfelsinen-Likör, ¼ Glas voll Erdbeer-Likör und ¼ Glas voll Jargonelle-Birnen-Likör.

Old Chums' Reviver. Man tue in ein zur Hälfte mit geschabtem Eis gefülltes Glas den Saft einr halben Zitrone, 1 Löffel voll Zucker, 1 Likörglas voll Erdbeersaft und ½ Weinglas voll Brandy, fülle das Glas mit Sodawasser und richte an.

Orange County Punch. Man tue in ein größeres Glas 1 frisches Ei, den Saft einer Zitrone, 1 Teelöffel voll Zucker und 1 Glas voll Apfelwein, fülle das Glas mit Eis, menge alles gut durcheinander, gieße das Glas voll Selterswasser und richte an.

Pick me up or Bracer. Man tue in ein größeres zur Hälfte mit Eis gefülltes Glas den Saft einer Zitrone und

½ Löffel voll Angostura-Bitter, rühre gut um, fülle das Glas mit Selterswasser und richte mit Strohhalm an.

The Press. Man tue 1 Eiweiß in ein Glas, füge 3 Spritzer Zitronensaft, 1 Eßlöffel voll Zucker, ⅔ Weinglas voll Whiskey sowie je 1 Spritzer St.-Croix-Rum, Calisaya-Bitter und Absinth zu, fülle das Glas mit Eis, schüttle gut durch, seihe die Mischung in ein Fizzglas und fülle es mit Selterswasser.

The Quick and the Dead. Mischung von Apollinariswasser mit Brandy.

Rhine Wine and Selters. Mischung von Rheinwein und Selterswasser.

Royal Fizz. Zubereitung wie bei Plain Gin Fizz, nur tue man zuerst 1 ganzes Ei in den Becher.

Saratoga Brace up. Man menge 1 Eßlöffel voll Zucker, 2—3 Spritzer Bittern, 2—3 Spritzer Zitronensaft, 1 Spritzer Limesaft, 2 Spritzer Anisette, 1 frisches Ei und 3—4 Weinglas voll Brandy in einem mit geschabtem Eis gefüllten Becher, schüttle gut durch, seihe die Mischung in ein größeres Glas und fülle dieses mit Vichy- oder Apollinariswasser und richte an.

Silver Fizz. Man löse ½ Eßlöffel voll feinen Zucker, 2—3 Spritzer Zitronensaft und 1 Weinglas voll Old Tom Gin in etwas Selters- oder Vichywasser auf, tue dieser Mischung 1 Eiweiß und ¾ Glas voll geschabtes Eis zu, schüttle gut durch, seihe die Flüssigkeit in ein Fizzglas und fülle es mit Selters- oder Vichywasser.

Sitting Bull Fizz. Man tue den Saft einer großen Zitrone, 1 Eßlöffel voll Zucker, ⅓ Weinglas voll St.-Croix-Rum, sowie ⅔ Weinglas voll Whiskey in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, schüttle die Mischung bis zum Gefrieren, gieße sie in ein größeres Glas und fülle es mit Selterswasser.

Soda Nogg. Man fülle ein großes Sodawasserglas mit Eis, tue 1 Löffel voll Zucker und 1frisches Ei hinein, mische gut, gieße das Glas mit Sodawasser voll und richte mit Strohhalm an.

The Steinway. Mischung aus Whiskey, Zucker, Eis und Apollinariswasser.

Stone Wall. Mischung aus Whiskey, Zucker, Eis und Sodawasser.

Tom Collins. Man tue ¾ Eßlöffel voll Zucker, 3—4

Spritzer Lime- oder Zitronensaft, 3—4 Eisstücke und 1 Weinglas voll Old Tom Gin in ein Glas, fülle es mit Sodawasser und menge recht behutsam, damit die Flüssigkeit nicht über das Glas schäume.

Violet Fizz. Man tue den Saft einer halben Zitrone sowie den einer halben Limone mit etwas Zucker in ein Glas, fülle es zu ⅔ mit Eis, füge 1 Spritzer Old Tom Gin, 2 Spritzer Himbeer-Sirup und 1 kleines Glas voll Sahne zu, schüttle die Mischung gut durch, seihe sie in ein Fizzglas, fülle es mit Selterswasser und richte an.

Whiskey Fizz. Man löse ½ Eßlöffel voll Zucker in 2—3 Spritzern Zitronensaft und etwas Selterswasser auf, menge die Lösung mit 1 Weinglas voll Whiskey und feingeschabtem Eis und fülle das Glas mit Selters- oder Vichywasser.

The World's Morning Delight. Man tue in ein größeres Glas den Saft einer halben Zitrone, den einer halben Apfelsine, etwas klaren Zucker, je 2 Spritzer russischen Kümmel und Maraschino sowie 1½ kleines Glas voll Absinth, fülle das Glas mit Eis, schüttle gut durch, füge etwas Selterswasser zu und richte an.

Daisy.

The Daisy. Man tue 5 Tropfen Angostura-Bitter, 1 Stück auf einer Zitrone abgeriebenen Zucker, 1 Likörglas voll Portwein und geschabtes Eis in ein größeres Glas und fülle es mit Ingwerbier.

Brandy Daisy. Man fülle ein Fancyglas mit ½ Eßlöffel voll in etwas Selterswasser gelöstem Zucker, 2 bis 3 Spritzern Zitronensaft, ½ Likörglas voll gelber Chartreuse, 1 Weinglas voll Kognak und feingeschlagenem Eis, fülle es mit Sodawasser und richte an.

St.-Croix-Rum Daisy. Man tue in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes Glas 1 Spritzer Sirup, 3 Spritzer Maraschino oder Curaçao, den Saft einer halben Zitrone und 1 Glas voll St.-Croix-Rum, schüttle die Mischung gut durch, seihe sie in ein Cocktailglas und fülle dieses mit Mineralwasser auf.

Gin Daisy. Man tue in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes Glas 4 Spritzer Sirup, 3 Spritzer Maraschino, den Saft einer halben Zitrone und 1 Weinglas voll holländischen Genever, schüttle gut durch, seihe die Mischung in ein Cocktailglas und fülle es mit Mineralwasser auf.

Whiskey Daisy. Man löse 1 Eßlöffel voll feinen Zucker in 2—3 Spritzern Zitronen-, 1 Spritzer Limesaft und etwas Selterswasser auf, menge die Lösung mit 1 Weinglas voll Whiskey sowie ½ kleinen Glas voll gelber Chartreuse in einem zu ¾ mit geschabtem Eis gefüllten Glase, seihe die Mischung durch und richte an.

Kann auch undurchgeseiht mit Frucht umleget angerichtet werden.

Sangaree.

Ale Sangaree. Man löse 1 Teelöffel voll Zucker in ½ Weinglas voll Wasser auf und schütte die Lösung in ein größeres Glas Bier.

Sangaree. Mischung von ½ Madeira, ½ Wasser, Zitronensaft und Zucker.

Sangaree, amerikanisch. Man tue ⅛ Liter Madeira oder Portwein mit 3—4 Stück Zucker in ein großes Glas, fülle es mit heißem oder kaltem Wasser und richte mit Muskatnuß bestreut an.

Brandy Sangaree. Man löse in ½ Weinglas voll Wasser ½ Eßlöffel voll Zucker, menge die Lösung mit 1 Weinglas voll Brandy sowie einigen Eisstücken und richte mit etwas Muskatnuß bestreut an.

Claret Sangaree. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas 1 Löffel voll Zucker und den Saft einer halben Zitrone, fülle das Glas mit Rotwein, schüttle die Mischung gut durch, füge 1 Apfelsinenscheibe sowie etwas Muskatnuß zu und richte mit Strohhalm an.

Porter Sangaree. Man tue ½ Eßlöffel voll Zucker, den man in 1 Weinglas voll Wasser aufgelöst hat, sowie 3—4 Eisstücke in ein Glas, fülle es mit Porter und richte mit Muskatnuß bestreut an.

Porter Sangaree (2). Man tue 1 Eßlöffel voll Zucker in ein hohes dünnes Glas, fülle es mit Porter, bestreue es mit etwas geriebener Muskatnuß, presse 1 kleine Zitronenschale darüber aus und richte an.

Brandy Sangaree. Man tue ⅛ Liter Brandy, ⅛ Liter Wasser sowie 1 Teelöffel voll Zucker in ein größeres Glas, fülle es bis ziemlich an den Rand mit Eis, gieße 1 Glas voll Portwein darüber und richte mit Strohhalm an.

Portwine Sangaree. Man tue 1 Teelöffel voll Zucker, den man in ein wenig Wasser aufgelöst hat, 1 Weinglas

voll Portwein und 1—2 kleine Eisstücke in ein Glas, streue etwas Muskatnuß darüber und richte an.

Sherry Wine Sangaree. Man menge 1 Teelöffel voll Zucker, 1—2 Eisstücke nebst 1 Weinglas voll Sherry gut durcheinander, entferne das Eis und richte mit etwas Muskatnuß überstreut an.

Absinth.

Absinth. Man lege 2 Stück Zucker in ein kleines Sieb, das genau in den Rand eines Glases paßt, lasse den Absinth darüber weg in das Glas sickern und menge dann Wasser nach Belieben zu.

Absinth, amerikanisch. Man schüttle ¾ Glas voll geschabtes Eis, 6—7 Spritzer Gum-Sirup, 2 Spritzer Angostura-Bitter, 1 kleines Glas voll Absinth nebst 2 Weinglas voll Wasser gut durcheinander und richte an.

Götter-Absinth. Man tue in ein zu ⅔ mit geschabtem Eis gefülltes größeres Glas (Tumbler) 2 Spritzer Gum-Sirup, 1 kleines Glas voll Absinth und 1 Spritzer Maraschino, schüttle gut durch, lasse die Mischung recht kalt werden, seihe sie in ein Cocktailglas, gieße etwas Rosenlikör in die Mitte und richte an.

Absinthe frappée. Man schüttle in einem Becher voll Eis 1 Spritzer Gum-Sirup mit 1½ kleinem Glas voll Absinth gut durch, seihe die Mischung in ein Cocktailglas und richte an.

Absinth, italienisch. Man tue 1 kleines Glas voll Absinth, 2—3 Spritzer Maraschino, ½ kleines Glas voll Anisette sowie 3—4 Eisstücke in ein Glas und fülle es mit kaltem Wasser.

Absinthe à la parisienne. Man tue 1 kleines Weinglas voll Absinth in ein größeres und gieße dieses mit kaltem Wasser voll, dasselbe nur tropfenweise hereinfüllend.

Abstainer's Nip. Man menge je ¼ Weinglas voll Zitronen- und Ingwer-Cordial mit ½ Weinglas voll Pfefferminz-Likör zusammen und richte an.

Après Souper (für 2 Personen). Man tue in einen mit geschabtem Eis gefüllten Becher 2 Spritzer Gum-Sirup, 1 kleines Glas voll Pfefferminz-Likör, ½ kleines Glas voll Maraschino und 1 Likörglas voll Kognak, menge gut durch und richte an.

Avant Déjeuner. Man löse 1 Eßlöffel voll Zucker in 1 Glas voll natürlichem Selterswasser auf, mische 1 Glas voll Moselwein darunter, fülle das Glas mit Eis, füge 1 Spritzer Portwein zu und richte das Glas mit Frucht verziert an.

After Dinner Cordial à la B. C. Kingman. Man tue vorsichtig, damit sich die Liköre nicht mischen, je ½ Teelöffel voll Himbeer-Sirup, Maraschino, Pfefferminz-Likör, gelbe und grüne Chartreuse und Brandy in ein hohes Likörglas.

After Dinner Cordial à la T. S. Kingman. Man tue vorsichtig, damit sich die Liköre nicht mischen, je ⅔ Teelöffel voll roten Curaçao, Maraschino, gelbe Chartreuse und Brandy in ein hohes Likörglas.

After Dinner Cordial à la T. A. Lord. Man tue vorsichtig, damit sich die Farben nicht mischen, je ⅔ Teelöffel voll roten Curaçao, Maraschino, gelbe und grüne Chartreuse und Brandy in ein hohes Likörglas.

After Dinner Cordial à la Tocci. Man tue vorsichtig, damit sich die Farben nicht mischen, je 1 Teelöffel voll roten Curaçao, gelbe Chartreuse und Brandy in ein hohes Likörglas.

Avant Souper. Man tue in ein Weinglas 2 Stücke Eis, 2 Tropfen Gum-Sirup und 1 kleines Glas voll Absinth, lasse die Mischung 2 Minuten stehen, fülle das Glas dann rasch, aber tropfenweise, mit Wasser, rühre das Eis um und richte an.

Bitter cuirassé. Mit Curaçao gemischter Bitter.

Le Bon Boire (für 4 Personen). Man menge in einem größeren mit Eis gefüllten Becher je 0,1 Maraschino, Anisette, Rosen- und Vanille-Likör, Parfait d'amour, Tee-, Celestine- und Kakao-Likör sowie Kognak und Benediktiner gut durcheinander und richte die Mischung in 4 kleinen Gläsern an.

Brandy-Champerelle. Man gieße so vorsichtig, daß jeder Likör für sich bleibt, je 1 Glas voll Curaçao, Brandy und Bittern in ein Glas mit Eis.

Brandy-Champerelle (2). Man gieße vorsichtig, damit sich die Farben nicht mischen, je ¼ Weinglas voll roten Curaçao, gelbe Chartreuse, weiße Anisette und Kirschwasser oder Kognak in ein größeres Glas zusammen.

Brandy Scaffa. Man gieße 1 hohes Likörglas zur einen Hälfte voll Brandy, zur anderen voll Maraschino und füge 2 Spritzer Angostura-Bittern zu.

Brandy-Champarelle (3). Man menge vorsichtig, damit sich die Farben nicht mischen, je 1 Weinglas voll Curaçao, Brandy und Bittern mit Eis.

Brandy Scaffa (Pousse-Café). Man gieße vorsichtig, so daß sich die Farben nicht mischen, Himbeer-Sirup, Maraschino, grüne Chartreuse und Brandy zu gleichen Teilen übereinander.

Cassico. Gemisch von Cassis und Kognak.

Champerelle. Man gieße vorsichtig, so daß sich die Liköre nicht mischen, Brandy, Maraschino und Angostura-Bitter zu gleichen Teilen in ein Glas.

Corpse Reviver. Man fülle ein hohes schmales Likörglas zu gleichen Teilen mit Noyau-Likör, Maraschino und gelber Chartreuse derartig, so daß sich die Liköre nicht mischen.

Die Mischung ist auf einmal zu trinken.

The Correspondent. Man fülle ein kleines Glas zu je ⅓ voll Rosen-Likör, grüne Chartreuse und Kognak, lasse letzteren 2 Minuten brennen und richte an.

Criterion Nip. Man gieße je ¼ Weinglas voll Criterion- und Zitronen-Likör mit ½ Weinglas voll Londoner Gin in ein Glas zusammen.

The Crown. Man fülle 1 kleines Glas mit je ⅓ Maraschino, grüner Chartreuse und Benediktiner so vorsichtig, daß die Liköre sich nicht vermischen.

Eau de Moule. Stark mit Wasser versetzter Absinth.

Encore. Man fülle 1 kleines Glas so vorsichtig, daß die Liköre sich nicht vermischen, zu je ⅓ mit Maraschino, Curaçao und Brandy, zünde letzteren an und serviere.

Faivres Pousse Café. Man fülle ein kleines Glas zu gleichen Teilen mit Benediktiner, Curaçao und Kirschwasser oder Kognak, füge 3—4 Tropfen Bittern zu und serviere.

Golden Hipper. Man gieße ½ kleines Weinglas voll gelbe Chartreuse oder roten Curaçao, 1 Eigelb und ½ kleines Weinglas voll Danziger Goldwasser so vorsichtig in ein Glas, daß sie sich nicht mischen, und richte an.

La grande Dame. Man gieße so vorsichtig, daß die Liköre sich nicht vermischen, ein Weinglas von ¼ mit Goldwasser, zu ½ mit Himbeerscrub und zum letzten Viertel mit Brandy voll und richte an.

Happy Moment. Man fülle ein kleines Glas so vorsichtig, daß die Liköre sich nicht vermischen, zu je ⅓ mit Rosen-Likör, Maraschino und Benediktiner und tue 1 Tropfen Bittern darüber.

Knickebein. Man gieße in ein kleines Wein- oder großes Likörglas etwas Kognak oder Punsch-Essenz und ebensoviel Rosen-Likör, tue vorsichtig 1 Eidotter hinein und fülle das Glas mit Maraschino.

Knickebein (2). Man gieße ⅓ Weinglas voll Vanille-Likör, 1 frisches Eidotter, etwas Benediktiner sowie ⅓ Weinglas voll Kirschwasser oder Kognak in ein Glas, doch so vorsichtig, daß die Liköre sich nicht vermischen.

Le petit Maitre. Man gieße vorsichtig, daß die Liköre sich nicht vermischen, ½ Glas voll Maraschino und je ¼ Glas voll Pomeranzen-Bitter und Kognak zusammen.

A Maiden's Kiss. Man fülle ein Weinglas behutsam, daß die Liköre sich nicht vermischen, zu gleichen Teilen mit Maraschino, Rosen-Likör, weißem Curaçao, gelber Chartreuse und Benediktiner.

Masonic Nip. Man gieße behutsam ein kleines Glas zur einen Hälfte mit Rosicrucian-Likör und zur anderen mit hellem Brandy voll.

The Nap. Man gieße ein mit Eis gefülltes Cocktailglas mit je ⅓ Kümmel, grüner Chartreuse und Kognak voll, tue 1 Spritzer Rosen-Likör (der zu Boden sinkt) darauf und richte an.

The Ne Plus Ultra. Man fülle ein Weinglas behutsam, daß die Liköre sich nicht vermischen, je zu ¼ mit Rosen-Likör, grüner Chartreuse, Benediktiner und Kognak, zünde letzteren an, lasse ihn 2 Minuten brennen und serviere.

Old Woman's Nip. Man gieße ein kleines Glas behutsam zur einen Hälfte mit Nelken-Likör und zur anderen mit Gin voll.

Parisian Petit Verre. Man gieße ein kleines Weinglas behutsam zu je ¼ mit Curaçao und Apfelsinenblüten-Likör und zur anderen Hälfte mit Kognak voll.

Petit Verre d'Amour. Man gieße behutsam in ein Glas ¼ kleines Weinglas voll Noyau-Likör, tue 1 Eidotter darauf und fülle das Glas mit je ¼ Weinglas voll Zitronen-Likör und Pfirsichbranntwein.

The Poem. Man gieße ein kleines Glas behutsam zu je ⅓ mit Rosen-Likör, Curaçao und Benediktiner voll.

Pousse l'Amour (2). Zubereitung vie bei vorstehendem Rezept, nur nehme man Rosen-Likör an Stelle des Vanille-Likörs.

Pousse-Café. Man gieße behutsam, damit die Farben sich nicht mischen, je ⅙ Weinglas voll Parfait d'amour-Likör oder Erdbeer-Sirup, Maraschino, grünen Vanille-Likör, roten Curaçao, gelbe Chartreuse und Kognak in ein Glas und richte an.

Pousse-Café (2). Man tue 5 Tropfen Himbeer-Sirup in ein Weinglas, gieße vorsichtig, damit sich die Farben nicht mischen, je ¼ Glas voll Maraschino, Curaçao, Chartreuse und Brandy zu und richte an.

Pousse-Café (3). Man gieße in ein Weinglas vorsichtig, damit sich die Farben nicht mischen, je ⅙ Glas voll Rosen-Likör oder Himbeer-Sirup, Maraschino, Curaçao, Benediktiner, grüne Chartreuse und Brandy und richte an.

Man kann auch etwas Bittern darauf tun und den Brandy anzünden.

Prairie Oyster. Man tue in ein Weinglas ein frisches Ei, ½ Teelöffel voll Essig, etwas Salz, Pfeffer und ein wenig Worcestershire-Soße. Wird roh getrunken.

Pousse-Café, Pariser. Man gieße ein größeres Likörglas vorsichtig, damit sich die Flüssigkeiten nicht mischen, zu je ⅓ mit Kirschwasser, Curaçao und Chartreuse voll.

Prairie Oyster (2). Man mische 1 Glas voll Sirup, 1 Eidotter und 1 Glas voll Rye-Whiskey vorsichtig miteinander, damit das Eigelb ganz bleibe und richte an.

Prima Donna. Man tue 1 Eidotter in 1 Glas voll Sherry und überstreue es mit etwas Cayennepfeffer.

The Rainboso. Man gieße vorsichtig, so daß sich die Liköre nicht mischen, je $^1/_7$ Glas voll Maraschino, Pfefferminz- und Aprikosen-Likör, Curaçao, gelbe und grüne Chartreuse und Brandy in ein Glas, zünde letzteren an und serviere.

Santinas-Pousse-Café. Man gieße je ⅓ Likörglas voll Maraschino, Curaçao und ff. Kognak vorsichtig in ein Glas, daß sich die Liköre nicht mischen, und richte an.

Sherry and Egg. Man gieße etwas Sherry in ein Glas, schlage vorsichtig 1 frisches Ei hinein, so daß das Dotter ganz bleibt und fülle das Glas mit Sherry auf.

Stars and Stripes. Man fülle ein hohes schmales Likörglas behutsam, so daß sich die Liköre nicht mischen, zu gleichen Teilen mit rotem Noyau-Likör, Maraschino, gelber Chartreuse, grünem Curaçao und Brandy und richte an.

Whiskey frappé. Man tue in ein großes mit Eis gefülltes Glas 2 Spritzer Gum-Sirup und 1 Likörglas voll Whiskey, schüttle die Mischung 2 Minuten, seihe sie durch und richte an.

Workman's Nip. Man gieße vorsichtig, so daß sich die Liköre nicht mischen, je ¼ Glas voll Ananas- und Nelken-Likör mit ½ Glas voll Rum zusammen und richte an.

The World's Pousse-Café. Man gieße vorsichtig, so daß sich die Liköre nicht mischen, ein Glas zu je ¼ voll mit Maraschino, Rosen-Likör, Benediktiner und Kognak, tue 1 Tropfen Bittern darauf, zünde den Kognak an und serviere.

Young Ladies' Nip. Man gieße ein kleines Glas behutsam zur einen Hälfte mit Pfefferminz-Likör und zur anderen mit Irish Whiskey voll.

Verschiedene kalte Mischungen.

Alabazam. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas ½ Teelöffel voll Angostura-Bitter, 1 Likörglas voll Curaçao und ½ Weinglas voll Brandy, menge gut, seihe die Mischung in ein kleineres Glas und richte an.

Alabazam (2). Man menge in einem größeren Glase den Saft einer halben Zitrone und 1 Dessertlöffel voll Zucker mit 1 Spritzer Selterswasser, fülle das Glas ⅔ voll mit Eis, füge 2 Spritzer Curaçao und 1 Weinglas voll Brandy zu, schüttle gut durch, seihe die Mischung in ein kleineres Glas und richte an.

Ananaspunsch (Pine Apple Punch). Man tue in ein größeres Glas ½ Weinglas voll Ananassaft, den Saft

einer halben Apfelsine, 2 Spritzer Himbeer-Sirup, etwas Zucker und 1 Spritzer Maraschino, fülle das Glas zur einen Hälfte mit Old Tom Gin und zur anderen mit Moselwein, mische gut, tue geschabtes Eis zu, belege das Glas mit Ananas und Beeren und richte mit Strohhalm an.

L'Appétit. Man tue in ein Weinglas 2 Stücke Eis und 1 Apfelsinenscheibe, fülle es 2/3 mit Wermut- und zu 1/3 mit Fernetbrancawein und richte an.

Appetizer à la Albert Plummer. Man tue in ein größeres mit fein geschabtem Eis gefülltes Glas ½ Teelöffel voll klaren Zucker, je 2 Spritzer Angostura- und Pomeranzen-Bitter sowie 1 Teelöffel voll Calisaya-Essenz, füge 1 Weinglas voll Whiskey zu, mische das Ganze gut, seihe es in ein flaches Glas und richte an.

Appetizer à la Joseph Herman. Man tue in ein größeres mit fein geschabtem Eis gefülltes Glas 3 Spritzer Angostura-Bitter, 1/3 Teelöffel voll Maraschino, je ½ Weinglas voll Wermutwein und Sherry, schüttle die Mischung in 2 Gläsern tüchtig durch, seihe sie in ein kleineres Glas und richte an.

Appetizer à la T. Kingman. Man tue in ein größeres mit fein geschabtem Eis gefülltes Glas 2 Spritzer Angostura-Bitter, 1 Spritzer Pomeranzen-Bitter sowie je ½ Weinglas voll Wermutwein und holländischen Gin, menge gut durch, seihe die Mischung in ein kleineres Glas und richte an.

Appetizer à la F. D. Mersereau. Man tue in ein größeres Glas 2 Tropfen Pomeranzen-Bitter, ½ Teelöffel voll Calisaya-Essenz, 1 Teelöffel voll Peru-Bitter sowie 1 Weinglas voll Whiskey, fülle das Glas mit feingeschabtem Eis, schüttle das Ganze in 2 Gläsern gut durch, seihe die Mischung in ein flaches Glas und richte an.

Appetizer à la C. Norwood. Man tue in ein mit Eis gefülltes Sodawasserglas 3 Spritzer Angostura-Bitter, 1 Spritzer Absinth und 1 Weinglas voll Wermutwein, schüttle die Mischung gut durch, seihe sie in ein flaches Glas und richte an.

Appetizer à la T. C. Vail. Man tue in ein größeres Glas je 1 Spritzer Angostura- und Pameranzen-Bitter sowie je ½ Weinglas voll Old Tom Gin und Wermut-

wein, fülle das Glas mit geschabtem Eis, menge gut durch, seihe die Mischung in ein Weinglas und richte an.

Appetizer à la Walter Stanton. Man tue in ein größeres Glas 3 gehäufte Teelöffel voll geschabtes Eis, ⅓ Teelöffel voll feinen Zucker, 2 Spritzer Pomeranzen-Bitter, ½ Weinglas voll Whiskey und 1 Teelöffel voll Calisaya-Essenz, schüttle das Ganze in 2 Gläsern tüchtig durch, seihe es in ein Weinglas und richte an.

Apple Blossom. Man menge in einem mit geschabtem Eis gefüllten Glase 4 Spritzer Gum-Sirup, 1 kleines Glas voll Apple Jack (Apfel-Brandy) und 2 Spritzer Rosen-Likör gut miteinander, lasse die Mischung recht erkalten und richte an.

L'Arc de Triomphe. Man verteile ½ Flasche gefrorenen (frappé) Champagner in 2 Gläsern, tue in jedes 1 Stück Zucker sowie 1 kleines Glas voll Kognak und richte an.

Arch bishop. Man tue 1 Eßlöffel voll Zucker, den Saft einer ¼ Zitrone sowie den einer halben Apfelsine und ½ Likörglas voll Rum in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, fülle es mit Burgunderwein, mische das Ganze gut und richte mit Strohhalm an.

Ass's Milk. Man menge 1/16 Liter Rum mit 1 Flasche Brauselimonade.

Astor House Spruce. Man mische 1 Weinglas voll Braunbier mit 1 kleinen Likörglas voll Rye Whiskey, tue etwas Zitroneneis in die Mischung und fülle den Becher mit Limonade.

Baltimore Egg Nogg. Man verrühre 1 frisches Eidotter mit ¾ Eßlöffel voll feinem Zucker und etwas Zimt, tue dies mit 1 Likörglas voll Brandy, ½ Likörglas voll Rum- 1 Weinglas voll Madeira und etwas Eis in ein größeres Glas, fülle es mit Milch, schüttle gut durch, seihe die Mischung in ein großes Barglas und richte mit Muskatnuß bestreut an.

Benson Hill. Man fülle ein größeres Glas. Man gieße ein größeres Glas ⅔ voll mit Limonade, füge 1 Weinglas voll Kognak zu und fülle das Glas mit grünem Limeshrub.

Bishop. Man löse 1 Eßlöffel voll Zucker in 2 Spritzern Zitronensaft und ½ Weinglas voll Wasser auf, tue die Lösung in ein mit Eis gefülltes Glas, fülle es mit

Burgunderwein und einigen Tropfen Jamaika-Rum, umlege mit verschiedenen Früchten und richte mit Strohhalm an.

Black Stripe. Man menge 1 Weinglas voll St.-Croix-Rum mit ½ Weinglas voll Melasse-Sirup und richte im Sommer mit Eis und im Winter mit heißem Wasser an.

Black Stripe (2). Man menge 1 Tropfen Ananasöl und 7 g Melasse-Sirup mit 1 Weinglas voll Rum und richte mit heißem Wasser oder mit Eis an.

Bosom Caresser. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas 1 Teelöffel voll Himbeersaft, 1 frisches Ei, 1 Likörglas voll Brandy und etwas Milch, schüttle gut durch, seihe die Mischung in ein kleineres Glas und richte an.

Boston Flip. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas ein mit 1 Löffel voll Zucker schaumig geschlagenes Ei und 1 Weinglas voll Whiskey, schüttle gut durch, seihe die Mischung in ein kleineres Glas und richte mit Muskatnuß bestreut an.

Bourbon Whiskey Skin. Zubereitung wie bei Brandy Skin, nur nehme man Bourbon Whiskey an Stelle des Brandy.

Brahmapootra. Man tue 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Ei und etwas Zitronensaft in ein Glas, fülle es mit Eis, füge 1 kleines Glas voll Brandy, je 1 Spritzer Rosen-, Mokka- und Vanille-Likör sowie etwas Sahne zu, menge gut, seihe die Mischung durch und richte an.

Brandy Flip. Zubereitung wie bei Bourbon Whiskey Flip, nur nehme man Brandy an Stelle des Whiskey.

Brandy and Ginger Ale. Man vermenge 1 Flasche Ginger Ale mit 1 Weinglas voll Brandy und tue 2—3 Eisstücke hinzu.

Brandy and Gum. Man tue 3—4 Spritzer Gum-Sirup nebst einigen Stücken Eis in ein Glas voll Brandy und richte an.

Brandy and Lemon. Zubereitung wie bei Brandy and Gum, nur nehme man Zitronensaft an Stelle des Gum-Sirup.

Brandy and Noyau. Zubereitung wie bei Brandy and Gum, nur nehme man Noyau-Likör an Stelle des Gum-Sirup.

Burnt Brandy and Peach. Man brenne in einer Pfanne ½ Eßlöffel voll Zucker in 1 Weinglas voll Brandy braun, gieße die Masse über 2—3 getrocknete Pfirsichscheiben in ein Glas, rühre das Ganze um und richte mit etwas Muskatnuß bestreut an.

Brandy Punch. Man menge in einem größeren Glase ¾ Eßlöffel voll klaren Zucker, einige Tropfen Ananas-Sirup nebst 1—2 Spritzern Zitronen- und Limesaft sowie etwas Selterswasser gut miteinander, gieße 1½ Weinglas voll alten Brandy und einige Tropfen Rum zu, fülle das Glas mit Eis, schüttle gut und richte mit Frucht belegt an.

Brandy Rose. Man tue in ein mit Eis gefülltes Glas je 2 Spritzer Curaçao und Parfait d'amour, 1 Spritzer Maraschino, ½ Spritzer Pfefferminz-Likör und 1½ kleines Glas voll Brandy, menge gut durch und richte an.

Brandy Skin. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas 1 Löffel voll Zucker, den Saft einer halben Zitrone, 1 Teelöffel voll Himbeersaft und ½ Glas voll Brandy, schüttle gut und seihe die Mischung durch.

Brandy and Soda. Mischung von 1 Glas Brandy mit Sodawasser und Eis.

Brandy Straight. Mischung von Brandy und Eiswasser.

Brandy Toddy. Man menge ½ Teelöffel voll Zucker, den man in ½ Weinglas voll Wasser aufgelöst hat, mit 1 Weinglas voll Brandy und Eis, seihe die Mischung in ein Cocktailglas, streue geriebene Muskatnuß darauf und serviere.

Brandy Punch. Man löse 1 Eßlöffel voll Himbeer-Sirup in ¼ Liter Wasser auf, füge 2 Eßlöffel voll weißen Zucker, 1½ Eßlöffel voll Brandy, den Saft einer halben Apfelsine sowie den einer halben Zitrone und 1 Scheibe Ananas hinzu, mische alles gut in einem großen Glase und fülle es mit geschabtem Eis.

The Bridge Bracer. Man tue in ein mit Eis gefülltes größeres Glas 1 frisches Ei, 1 Teelöffel voll Zucker, 2 Spritzer Bittern und 1 kleines Glas voll Brandy, mische gut, füge 1 Flasche Ingwerbier zu, schüttle die Mischung dann nochmals tüchtig durcheinander, seihe sie durch und richte an.

The Brokers Thought. Man tue in einem Mischglase zu 1 Eiweiß den Saft einer Limone, etwas Zucker und

Eis, $\frac{2}{3}$ Glas voll Whiskey und $\frac{1}{3}$ Glas voll St.-Croix-Rum, rühre das Ganze gut durch, gieße es in ein kleineres Glas, fülle es mit Milch, rühre nochmals mit einem hölzernen Löffel um und richte an.

Brunswick Reviver. Man gieße 1 Glas voll Scotch oder Irish Whiskey in einen Becher und fülle ihn mit Bitterbier.

Bunch of Violets (für 2 Personen). Man tue 1 Ei, 1 Eßlöffel voll Zucker, je $\frac{1}{6}$ Weinglas voll Benediktiner, Anisette, Wermutwein, Vanille, Chartreuse und 2 kleine Glas voll Sahne in ein größeres Glas, fülle es mit Eis, schüttle die Mischung gehörig durch, gieße sie in 2 hohe Gläser und richte an.

Burton Joy. Man menge in einem Becher altes Burton Ale mit Limonade und geschabtem Eis und richte an.

Calla Lilly (für 2 Personen). Man tue 2 frische Eidotter und 1 Eßlöffel voll Zucker in einen Mischbecher, fülle ihn zur Hälfte mit Eis, füge je $1\frac{1}{2}$ kleines Glas voll Brandy und Jamaika-Rum sowie 1 Spritzer Maraschino, 2 kleine Glas voll Sahne und einige Tropfen Rosen-Likör zu, schüttle das Ganze gehörig durch, gieße die Mischung dann in 2 Gläser und tue 2 mit Zucker zu Schnee geschlagene Eiweiß darauf.

Cambridge Drink. Mischung von englischem Hausbier und Sodawasser zu gleichen Teilen.

Champagne Velvet. Mischung von Porterbier und Champagner zu gleichen Teilen.

Champagne Punch. Man menge in einer kleinen Bowle 1 Flasche Champagner, 3 Eßlöffel voll Zucker, den Saft einer Zitrone, 2 Ananasscheiben und 1 Weinglas voll Himbeer- oder Erdbeer-Sirup gut durcheinander und richte in Champagnergläsern, mit Frucht umlegt, an.

St.-Charles Punch. Man löse 1 Eßlöffel voll klaren Zucker in 2—3 Spritzern Zitronensaft und etwas Selterswasser auf, tue den Sirup mit 1 Weinglas voll Portwein, 1 kleinen Glas voll Brandy und $\frac{1}{2}$ Weinglas voll Curaçao in ein großes mit gestoßenem Eis gefülltes Glas, menge gut durch und richte mit Frucht umlegt an.

Charlie Paul. Man tue in ein $\frac{1}{2}$ Liter haltendes Glas geschabtes Eis, 1 Eßlöffel voll Himbeer-Sirup und 1 Likörglas voll Brandy, fülle es mit Milch, mische das Ganze gut und richte mit Strohhalm an.

Chest Protector. Man tue in einen mit geschabtem Eis gefüllten Becher 1 Teelöffel voll Zucker, 1 frisches Ei und 1 Likörglas voll alten Brandy, schüttle gut durch, seihe die Mischung in ein kleineres Glas und richte mit Muskatnuß bestreut an.

Chest Protector (2). Man tue in einen mit geschabtem Eis gefüllten Becher 1 Teelöffel voll Zucker, 1 frisches Ei und 1 Likörglas voll alten Brandy, schüttle gut durch, seihe die Mischung in ein kleineres Glas und richte mit Muskatnuß bestreut an.

Ching-Ching. Man tue 84 g Pfefferminz-, 3—4 Tropfen Nelken-Essenz, 1 Apfelsinenscheibe, 1 Dessertlöffel voll feinen Zucker und 2 Eßlöffel voll geschabtes Eis in einen großen Becher, füge ⅛ Liter Rum zu, menge gut und richte mit Strohhalm an.

Chocolate Punch. Man tue 1 mit einem Eßlöffel voll Zucker geschlagenes Ei, ⅔ Weinglas voll Brandy, ⅓ Weinglas voll Portwein, 1 Spritzer Kakao-Likör und 1 kleines Glas voll Rahm in ein Glas, fülle es mit Eis, schüttle die Mischung gehörig, seihe sie durch und richte an.

Claret Punch. Man presse in ein ¼ Liter fassendes mit geschabtem Eis gefülltes Glas den Saft einer Zitrone, füge je 1 Teelöffel voll klaren Zucker und Himbeer-Sirup zu. fülle das Glas mit Rotwein, schüttle die Mischung gut durch, belege sie mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

Claret Punch (2). Man tue in ein größeres zur Hälfte mit geschabtem Eis gefülltes Glas (Tumbler) 1 Glas voll Zucker-Sirup, ½ Teelöffel voll Nelken-Tinktur und 1 Zitronenscheibe, fülle es mit Rotwein, schüttle die Mischung gut, belege sie mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

Clearkson's Pick Me Up. Man menge 1 Flasche voll Clearson's Bitter-Malzbier mit 1 Glas voll Kognak in einm Becher und richte an.

Coaxer. Man tue in ein größeres mit geschabtem Eis gefülltes Glas 1 Löffel voll Zucker, den Saft einer halben Zitrone, 1 Eiweiß und ½ Weinglas voll alten Scotch Whiskey, schüttle die Mischung gut durch, seihe sie in ein kleineres Glas und richte an.

Columbia Skin. Man löse 1 Teelöffel voll Zucker in etwas Wasser auf, vermenge ihn mit 1 Glas voll Rum,

1 Zitronenschnitte und 2—3 Stücken Eis, streue Muskatnuß über die Mischung und serviere.

Columbus Punch. Man löse den Saft einer halben Apfelsine sowie den einer halben Zitrone mit 1 Eßlöffel voll Wasser in etwas Mineralwasser auf, füge 1 Weinglas voll Chiantiwein, 2 Spritzer Jamaika-Rum sowie je 1 Spritzer Maraschino und Kognak zu, menge gut durch, fülle das Glas mit geschabtem Eis, schütte 6 Spritzer Rosoglio-Likör zu und richte mit Frucht und etwas Rahm-Gefrorenem belegt an.

Coney Island Refresher. Man gieße 1 Weinglas voll Kognak mit 1 Spritzer Pfirsich- oder Noyau-Likör in einen Becher, fülle ihn mit frischgemolkener Milch und tue ein Stück Eis hinein.

Cooper. Mischung von Dubliner Bier mit Londoner Porter zu gleichen Teilen.

Cordial à la Col. Brown. Man schlage 1 Ei mit ½ Eßlöffel voll Zucker schaumig, füge je 1 Teelöffel voll roten Curaçao, grüne Chartreuse sowie 1 kleines Glas voll Old Whiskey zu, fülle das Glas mit Eis, schüttle die Mischung in 2 Gläsern, seihe sie in ein flaches Glas und richte an.

Cordial à la Chas. H. Wheeler. Man tue in ein kleines Weinglas 1 Teelöffel voll roten Curaçao, 1 Eidotter (behutsam, damit es ganz bleibt), füge je 1 Teelöffel voll Maraschino, gelbe und grüne Chartreuse und guten alten Brandy zu, zünde den Brandy an und serviere noch brennend.

The cosmopolitan Cooler. Man menge in einem hohen Glase den Saft von 2 Limonen, einige Spritzer Selterswasser und 1 Eßlöffel voll klaren Zucker, füge 1 Likörglas voll St.-Croix-Rum zu, fülle das Glas mit Eis, schüttle die Mischung dann gehörig durch, tue 1 Spritzer Jamaika-Rum zu, belege das Glas mit Vanille-Rahm-Gefrorenem, verziere es mit Beeren und richte mit Strohhalm an.

Creole Skin. Mischung aus Wasser, schwarzem Johannisbeerwein und etwas Gin; kann kalt oder heiß gereicht werden.

St.-Croix-Rum Punch. Man löse 1 Eßlöffel voll Zucker in 3—4 Spritzern Lime- oder Zitronensaft und ½ Weinglas voll Wasser auf, gieße die Mischung mit ¼ kleinem Glas voll Jamaika-Rum nebst 1 Weinglas voll St.-Croix-

Rum in ein größeres mit geschabtem Eis gefülltes Glas, schüttle gut durch, belege das Glas mit Frucht und richte an.

St.-Croix-Rum Punch (2). Man menge 1 Weinglas voll Limonen-Sirup mit 1 Weinglas voll St.-Croix-Rum und 1 Likörglas voll Cognak, füge ½ Becher Milch zu, gieße die Mischung in ein größeres mit Eis gefülltes Glas, bestreue es mit gestoßenem Zimt oder gemischtem Gewürz und richte an.

Curaçao Punch. Man tue 1 knappen Eßlöffel voll klaren Zucker, 1 Weinglas voll Brandy, ½ Weinglas voll Jamaika-Rum, 1 Likörglas voll Curaçao und den Saft einer halben Zitrone in ein größeres mit geschabtem Eis gefülltes Glas, schüttle die Mischung gehörig durcheinander und richte mit Strohhalm an.

Dublin Refresher. Man gieße ½ Flasche Porter vorsichtig in einen Becher, fülle ihn mit Ingwerbier und tue 1 Eßlöffel voll geschabtes Eis zu.

The Duplex (für 2 Personen). Man schlage 2 Eier mit 2 Teelöffel voll klarem Zucker in einem größeren Glase zu Schaum, fülle es zu ⅔ mit geschabtem Eis, gieße je 1 Likörglas voll Sherry und Portwein sowie ½ kleines Glas voll Benediktiner und 1 kleines Weinglas voll Sahne zu, schüttle das Ganze sorgfältig durch, seihe die Mischung in 2 Gläser und richte an.

Easter Crocus. Man tue in einen Mischbecher 1 frisches Ei, den Saft einer halben Zitrone und 1 Teelöffel voll Zucker, fülle den Becher mit Eis, füge dann 1 Likörglas voll Old Tom Gin sowie je 1 Spritzer Maraschino und Vanille-Likör zu, schüttle die Mischung sorgfältig durch, gieße sie in ein dünnes Glas und fülle es mit Ingwerbier.

Egg Bier. Man schlage 1 Ei mit 1 Eßlöffel voll Zucker in einem Glase zu Schaum und fülle es mit Bier.

Egg Flip. Man quirle ⅛ Liter guten Kognak, 2 Eidotter, ⅛ Liter Zimtwasser und 2 Tropfen Zimt-Essenz gut durcheinander.

Egg Milk Punch. Man schlage 1 frisches Ei mit ¾ Eßlöffel voll Zucker in einem Glase schaumig, fülle es zu ¼ mit Eis, füge 1 Weinglas voll Brandy sowie 1 kleines Glas voll St.-Croix-Rum zu, gieße das Glas mit guter Milch voll, schüttle die Mischung gehörig

durch, seihe sie in ein größeres Glas und richte mit Muskatnuß überstreut an.

Egg Nogg. Man schlage in einen großen Mischbecher 1 frisches Ei mit 1 Eßlöffel voll Zucker schaumig, füge etwas geschabtes Eis, ⅓ Weinglas voll St.-Croix-Rum, ⅔ Weinglas voll Brandy und 1 Spritzer Maraschino oder Vanille-Likör zu, fülle den Becher mit Eis, schüttle die Mischung gehörig durch, seihe sie in ein feines Glas, presse 1 Zitronenschale darüber und richte an.

Egg Nogg, iced. Zubereitung wie bei Egg Nogg, nur lasse man den Spritzer Maraschino resp. Vanille-Likör sowie den Saft der Zitronenschale fort.

Enlivener. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas einige Tropfen Angostura-Bitter und etwas Zitronensaft, füge 1 Löffel voll Himbeersaft, 1 Likörglas voll Brandy und ½ Glas voll Champagner zu, rühre gut um und seihe die Mischung in ein Tumblerglas.

The Evening Sun (für 4 Personen). Man tue den Saft einer großen Zitrone und 2 Dessertlöffel voll Zucker in ein größeres Glas, fülle es mit geschabtem Eis, füge 1 Likörglas voll feinen Brandy, 1 kleines Glas voll grüne Chartreuse, ½ kleines Glas voll Rosen-Likör und 2 Eiweiß zu, schüttle die Mischung bis zum Gefrieren, verteile sodann ½ Flasche herben Champagner in 4 Gläser, menge rasch von obiger Mischung in jedes hinein und richte an.

Eye Opener. Man schlage 1 frisches Ei mit 1 Löffel voll Zucker in einem mit Eis gefülltem Glase schaumig, füge je 1 Likörglas voll Brandy und Rum zu, schüttle die Mischung gut durch, seihe sie in ein kleineres Glas und richte an.

La Fin du Sièle (William's Pride). Man tue in einen Mischbecher den Saft einer halben Apfelsine sowie den einer viertel Zitrone, ½ Eßlöffel voll Zucker, 1 Eidotter, ½ kleines Glas voll Brandy, 1 kleines Glas voll Benediktiner, je 1 Spritzer Curaçao, Anisette, Parfait d'amour und Noyau-Likör sowie 3 kleine Glas voll Sahne, fülle den Becher mit Eis, schüttle die Mischung gehörig durch, seihe sie dann in ein feines Glas, belege es mit dem Schnee eines mit etwas Zucker geschlagenen Eiweißes und richte mit Löffel an.

Flash of Lightning. Man tue in einen mit geschabtem Eis gefüllten Becher etwas Zitronensaft, ½ Löffel voll Zucker, 1 Löffel voll Himbeersaft, 1 Weinglas voll Brandy und etwas Cayennepfeffer, seihe die Mischung durch und richte an.

Floster. Man menge ⅛ Liter Sherry, 1/16 Liter Noyau-Likör, 14 g Zucker, 1 Flasche geeiste Limonade und ¼ Liter Eis gut miteinander.

Forget Me Not. Man tue in ein mit Eis gefülltes Glas den Saft einer Limone, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Likörglas voll Brandy, 1 Spritzer Maraschino und 1 Eiweiß, schüttle die Mischung gehörig durcheinander, seihe sie durch und richte an.

Frappé à la Guillaume. Man tue 2 Spritzer Gum-Sirup in ein Glas, fülle es mit Eis, gieße 1 kleines Glas voll Absinth, ½ kleines Glas voll Wermutwein und 2 Spritzer Anisette zu, menge gut durch, lasse die Mischung recht kalt werden und richte an.

Fruit frappé. Man tue in einen Mischbecher den Saft einer halben Zitrone sowie den einer kleinen Apfelsine, 1 Dessertlöffel voll Zucker, 2 Dessertlöffel voll Ananas-Sirup, 1 kleines Glas voll fette Sahne und 1 Likörglas voll St.-Croix-Rum, fülle den Becher mit kleinen Eisstücken, schüttle die Mischung bis zum Gefrieren, seihe sie in ein feines (fancy) Glas und richte an.

Fruit Pyramid. Man tue je 1 Eßlöffel voll Zitronen- und Ananassaft nebst 110 g Zucker in ein Glas, fülle es mit fetter Milch, menge gut durch und richte an.

Fruit Punch. Man tue in ein mit Eis gefülltes Glas den Saft einer halben Zitrone sowie je ½ Glas voll Vanille-, Erdbeer- und Nektar-Sirup, fülle es mit Sodawasser, umlege es mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

The Gem. Man löse in einem Mischbecher 1 Eßlöffel voll Zucker in dem Saft einer Limone und etwas Ananas-Sirup auf, füge je ½ Weinglas voll St.-Croix-Rum und Brandy zu, mische gut, fülle den Becher mit Eis, schüttle die Mischung gehörig durch, seihe sie in ein feines (fancy) Glas, belege es mit einer Zitronenscheibe, überstreue das Ganze mit etwas Zimt und richte an.

Gendarme. Mischung von Wasser, Weißwein und Sirup.

General Harrisson's Egg Nogg. Man tue 1 mit ¼ Eßlöffel voll Zucker schaumig geschlagenes Ei mit 3—4 Stücken Eis in ein Glas, fülle es mit Apfelwein, schüttle die Mischung gehörig durch, seihe sie in ein größeres Glas und richte mit Muskatnuß bestreut an.

Genuine Whiskey Punch. Man tue in einen mit Eis gefüllten Becher 1 Spritzer Zitronensaft, 3 Spritzer Gum-Sirup und 1 Glas voll Whiskey, fülle alsdann einen anderen Becher mit Eis, stülpe dessen Rand genau auf den Rand des ersten Glases, schwenke die Flüssigkeit so 5—6mal aus einem Becher in den anderen, lasse die Flüssigkeit dann behutsam aus möglichster Höhe in ein feines (fancy) Glas sickern, füge 1 Spritzer Jamaika-Rum zu und richte an.

Gilmore Punch. Man menge den Saft einer Limone sowie den einer halben Apfelsine und 1 kleines Löffel voll Zucker in einem Glase gut miteinander, fülle es mit geschabtem Eis, füge je 1 Spritzer Maraschino, Curaçao, grüne Chartreuse, Benediktiner und Irish Whiskey zu, rühre die Mischung gut durch, belege sie mit Vanille-Rahm-Gefrorenem und Beeren und richte an.

Gin and Calamus. Man lasse 3—4 Kalmuswurzeln in 1 Flasche holländischem Gin ausziehen, gieße 1 kleines Glas voll dieses Extrakts in ein größeres und reiche 1 Flasche Gin zum Nachfüllen dazu.

Gin and Milk. Mischung von guter eiskalter Milch mit Gin.

Gin Punch à la Masher. Man gieße 1 Weinglas voll Gin Punch in ein Glas, füge 2 Apfelsinen- oder Zitronenscheiben sowie 1 Eßlöffel voll Himbeer-Sirup zu und fülle das Glas mit geschabtem Eis.

Gin and Tansy. Man lasse ein kleines Bündel Tansy (Rainfarn) in 1 Flasche Gin ausziehen, gieße von diesem Extrakt 1 kleines Glas voll in ein größeres und reiche 1 Flasche Gin zum Nachfüllen dazu.

Gin Toddy. Man tue ½ Teelöffel voll in etwas Wasser aufgelösten Zucker und einige Stücke Eis in 1 Weinglas voll holländischen Gin.

The Glorious Fourth. Man tue in ein zu ⅔ mit Eis gefülltes Glas den Saft einer Limone, 4 Spritzer Gum-Sirup, 1 Glas voll Brandy, 1 Spritzer Jamaika-Rum und 1 reichlichen Löffel voll Rahm-Gefrorenes, schüttle die

Mischung gehörig durch, seihe sie in ein feines (fancy) Glas und richte an.

Gloundry. Man menge je 1 Glas voll Sherry und Noyau-Likör nebst einigen Pfirsichblättern, 2 Scheiben Zitrone und etwas Zitronensaft gut miteinander, seihe die Mischung durch, füge geschabtes Eis zu und richte an.

The Great Admiral (für 2 Personen). Man tue in einen Mischbecher den Saft einer geschälten Apfelsine und 4 Spritzer Gum-Sirup, fülle ihn zu ⅔ mit Eis, füge 2 Spritzer Curaçao, 1 Likörglas voll Brandy, ½ Likörglas voll Jamaika-Rum, 2 Spritzer Kakao-Likör sowie je 1 Spritzer Anisette und Rosen-Likör zu, menge die Flüssigkeit gut durch, seihe sie in 2 feine (fancy) Gläser und richte an.

Half and Half (auch Lütt und Lütt genannt). Mischung von ½ Porter und ½ Ale.

Hannibal Hamlin. Man tue in einen zu ⅔ mit Eis gefüllten Mischbecher den Saft einer Zitrone sowie den einer Apfelsine, ⅔ Weinglas voll Pfirsich-Likör, ⅓ Weinglas voll alten Jamaika-Rum und 2 Eßlöffel voll Honig, schüttle die Mischung bis zum Gefrieren, seihe sie in ein feines (fancy) Glas und richte an.

Himbeer-Limonade mit Wein. Man tue den Saft einer Limone oder Zitrone und 1 Eßlöffel voll Zucker mit dem Saft von 12 Himbeeren in ein Glas mit Eis, füge 1 Glas voll Sherry oder Portwein zu, fülle das Glas mit kaltem Wasser, schüttle die Mischung gehörig durch, belege sie mit Frucht und Rahm-Gefrorenem und richte mit Strohhalm an.

Hour Before. Mischung von 1 Weinglas voll Dry Sherry oder Madeira mit 1 Spritzer Angostura- oder Boker's Bitter.

Ice Cream Soda. Man menge Fruchtsirup mit Sahne zu gleichen Teilen, füge der Mischung geschabtes Eis sowie 1 Flasche Sodawasser zu und richte an.

Idlewild Toddy. Man menge den Saft einer halben Zitrone sowie den einer halben Apfelsine, etwas Zucker, Whiskey, St.-Croix-Rum und Benediktiner durcheinander und richte die Mischung in einem mit Eis gefüllten Glase an.

The Invitation (für 2 Personen). Man tue 2 Spritzer Gum-Sirup in ein mit klein geschlagenem Eis gefülltes Glas, füge je 1 kleines Glas Sherry und Wermutwein sowie 2 Spritzer Absinth zu, lasse die Mischung recht erkalten, seihe sie in 2 feine (fancy) Gläser und richte an.

Italian Lemonade. Man tue den Saft einer halben geschälten Zitrone sowie den einer Apfelsine nebst 1 reichlichen Eßlöffel voll Zucker in ein Glas Wasser, rühre gut um, gieße etwas Chiantiwein dazu und richte mit Frucht und Rahm-Gefrorenem umlegt an.

Jamaica Rum à la créole. Man löse den Saft einer halben Zitrone und 1 Eßlöffel voll Zucker in etwas Selterswasser auf, füge 1 Spritzer Jamaika-Rum zu, fülle das Glas mit Eis, tue 1 Spritzer Portwein darauf, mische gut, belege das Glas mit Frucht und Rahm-Gefrorenem und richte an.

Jefferson Rip van Wrinkle Punch. Man menge 1 Teelöffel voll Bourbon-Whiskey, füge ¼ Liter Limesaft-Cordial und kurz vor dem Anrichten ½ Liter Erdbeer- oder Himbeer-Gefrorenes sowie 2 Flaschen Brauselimonade zu und richte in kleinen Gläsern mit Strohhalm an.

John Bright. Mischung von ½ Liter Stout mit ½ Liter Bitter Ale.

The Judge. Man tue in einen zu ⅔ mit Eisstücken gefüllten Mischbecher 3 Spritzer Gum-Sirup, ⅓ Glas voll Pfefferminz-Likör und ⅔ Glas voll Brandy, schüttle die Mischung bis zum Gefrieren und richte sie in 2 Cocktailgläsern an.

The Kaleidoscope. Man tue in einen mit Eis gefüllten Mischbecher je 1 kleines Glas voll Absinth und Wermutwein sowie je 3 Spritzer Maraschino, Benediktiner, Curaçao und Kakao-Likör, schüttle die Mischung bis zum Gefrieren, seihe sie in ein feines Weinglas und richte an.

Kirschwasserpunsch. Man löse ½ Eßlöffel voll Zucker, ½ Spritzer Lime- oder Zitronensaft und 3—4 Spritzer gelbe Chartreuse in ein wenig Wasser auf, gieße die Mischung mit 1½ Weinglas voll Kirschwasser in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, umlege es mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

Knickerbocker à la Madame. Man menge je ¼ Liter Zitronen-Gefrorenes und Sherry oder Madeira, 1 Flasche Selterswasser und ⅛ Liter geschabtes Eis gut miteinander und richte an.

Knickerbocker à la Monsieur. Man tue in ein Wasserglas die feine Schale einer Zitrone sowie den Saft einer halben, 3 Teelöffel voll Himbeer-Sirup, 1 Weinglas voll feinen Rum und 1 Teelöffel voll Curaçao, fülle das Glas mit Eis, schüttle ordentlich durch und richte an.

The Ladies' Great Favorite. Man tue etwas Selterswasser und 1 Eßlöffel voll Zucker in ein größeres Glas, gieße je ½ Weinglas voll Sherry und Portwein sowie 1 Spritzer Kognak zu, menge gut durcheinander, fülle das Glas mit geschabtem Eis, belege es mit je 1 Apfelsinen- und Ananasscheibe, auf die man etwas Rahm-Gefrorenes tut und richte an.

Lafayette Flip. Man tue in ein großes Glas 1 Ei, 1 Teelöffel voll Zucker, 1 kleines Glas voll alten Rye Whiskey, je 2 Spritzer grüne Chartreuse und Curaçao, 2 kleine Glas voll Sahne und einige Stücke Eis, menge gut durch, seihe die Mischung in ein feines (fancy) Glas und richte an.

Leave it to me. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas ½ Löffel voll Zucker, den Saft einer halben Zitrone sowie je 1 Löffel voll Himbeersaft und Maraschino, füge 1 Glas voll Old Tom Gin zu, menge gut, seihe die Mischung in ein kleineres Glas und richte an.

The Life Prolonger. Man tue in ein zu ⅔ mit geschabtem Eis gefülltes größeres Glas 1 Eßlöffel voll Zucker, ⅔ Weinglas voll Sherry, ⅓ Weinglas voll Portwein, 1 Spritzer Rosen-Likör und 2 kleine Glas voll Sahne, schüttle die Mischung gut durch, seihe sie in ein großes Glas und richte an.

The Lily Bouquet (für 2 Personen). Man tue in einen mit geschabtem Eis gefüllten Becher 3 Spritzer Gum-Sirup, je 2 kleine Glas voll Absinth und Benediktiner, 2 Spritzer Rosen-Likör, 1 Spritzer Anisette und das Weiße von 2 Eiern, schüttle das Ganze gut durch, seihe die Mischung in 2 Gläser und richte an.

Locomotive. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas 1 Löffel voll Zucker, 1 Eidotter, ½ Glas voll Curaçao, einige Tropfen Nelken-Essenz und 1 Wein-

glas voll Burgunder, menge gut und seihe die Mischung in ein Weinglas.

St.-Louis Oyster. Man gieße je 1 Weinglas voll Sprossenbier und Corn Whiskey in ein Glas, tue 1 Eidotter auf die Mischung, übergieße sie mit etwas Noyau-Likör und richte an.

Lütt un 'Lütt. Hamburger Benennung für Half and Half (siehe daselbst).

Maiden Blush. Man tue in ein mit Eis gefülltes Glas ½ Löffel voll Zucker und 1 Löffel voll Himbeersaft, füge den Saft einer halben Zitrone, ½ Löffel voll Absinth und ½ Glas voll Old Tom Gin zu, schüttle gut durch, seihe die Mischung in ein farbiges Glas und richte mit einer Zitronenscheibe an.

The Mayflower (für 2 Personen). Man tue in ein mit Eis gefülltes Glas 6 Spritzer Rum, je ¼ Weinglas voll russischen Kümmel, Brandy, Wermutwein, Kakao-Likör, 1 Spritzer Parfait d'amour und 2 Eidotter, schüttle die Mischung gut durch, seihe sie in 2 Gläser und richte an.

The Mayor. Man tue in ein größeres Glas 1 Ei, 1 Teelöffel voll Zucker, 2 Spritzer Absinth, ⅓ Weinglas voll Wermutwein, ⅔ Weinglas voll Kümmel und ¼ Liter Sahne, fülle das Glas mit Eis, lasse die Mischung recht gefrieren, seihe sie in ein hohes Kelchglas, presse ein Stück Zitronenschale darüber aus und richte an.

Medford Rum Punch. Man löse ¾ Eßlöffel voll Zucker nebst 2—3 Spritzern Zitronensaft in etwas Wasser auf, tue dies in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, gieße 1½ Weinglas voll Medfordrum zu, menge gut, umlege die Mischung mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

Milk Punch. Man tue ¾ Eßlöffel voll Zucker, 1 Weinglas voll Brandy und ½ Weinglas voll St.-Croix-Rum in ein zu ⅓ mit geschabtem Eis gefülltes Glas, fülle es mit frischer Milch, schüttle die Mischung ordentlich durch, seihe sie dann in ein anderes Glas und richte mit etwas Muskatnuß bestreut an.

Milk Punch (2). Man tue in ein zur Hälfte mit geschabtem Eis gefülltes Glas 1 Weinglas voll Brandy und 1 Likörglas voll Rum, fülle es mit Milch, mische gut durch, überstreue die Flüssigkeit mit Muskatnuß und richte mit Strohhalm an.

Our Milk Punch. Man tue in ein großes Glas ⅔ Weinglas voll St.-Croix-Rum, ⅓ Weinglas voll Kognak, 1 Spritzer Vanille-Likör, 1 Eßlöffel voll Zucker und etwas Eis, fülle das Glas mit Milch, schüttle die Mischung gehörig durcheinander, seihe sie durch und überstreue sie entweder mit Muskatnuß oder presse 1 Zitronenschale darüber aus.

Milk Shake. Man schlage geschabtes Eis mit frischer, nach Belieben gewürzter Milch schaumig und richte an.

Mississipi Punch. Man löse 1 Löffel voll Zucker in ½ Weinglas voll Selterswasser auf, tue ihn mit 2 Spritzern Zitronensaft, je ½ Weinglas voll Jamaika-Rum und Bourbon Whiskey nebst 1 Weinglas voll Brandy in ein größeres Glas, fülle es mit geschabtem Eis, schüttle die Mischung gehörig durch, belege sie mit Frucht und richte an.

Mississipi Punch (2). Man tue je 1 Weinglas voll Pfirsichbranntwein und Arrak, die Schale und den Saft einer Zitrone, 1 Weinglas voll Rum und Zucker nach Belieben in ein größeres Glas, menge gehörig durch, fülle es mit Eis und richte an.

Morning Delight. Mischung von weißem Rum mit frischgemolkener Milch und Eis.

Mother's Milk. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas 1 Löffel voll Himbeersaft und 1 Likörglas voll Brandy, fülle es mit Milch, schüttle die Mischung gehörig durch und richte mit Strohhalm an.

Mother in Law. Mischung von halb altem und halb bitterem Ale.

My Black Sweetheart. Man menge 1 Weinglas voll dunkles Bier mit je 1 Gläschen voll Rum und Ananas-Cordial und füge Eis und Limonade im Sommer und kochendes Wasser im Winter zu.

My Hope. Man tue in ein großes Weinglas 2 Spritzer Gum-Sirup und 1 Spritzer Bittern, fülle es zu ⅔ mit Kognak und zu ⅓ mit Portwein, füge etwas Pfeffer zu, menge gut durch und richte an.

Nectar for 90 Grad in the Shade. Man tue in ein großes Sodawasserglas Zitronen-Gefrorenes, füge 1 Weinglas voll Whiskey sowie 1 Flasche geeistes Sodawasser zu und richte an.

Nerver. Man menge in einem Eis enthaltenden Glase 4 Tropfen Absinth, etwas Zucker, einige Tropfen Zitronensaft und ½ Weinglas voll Brandy gehörig durcheinander, seihe die Mischung durch und richte an.

The New York Herald (für 2 Personen). Man tue in ein größeres Mischglas 2 Eidotter, den Saft einer Apfelsine, etwas Ananassaft, 1 Teelöffel voll Zucker, 1 Likörglas voll Kognak, je 1 kleines Glas voll Kirschwasser, Curaçao, Maraschino und Rosen-Likör sowie 2 Spritzer Benediktiner und Kakao-Likör, fülle das Glas mit Eis, füge 1 Weinglas voll Sahne zu, mische das Ganze gehörig durch, seihe es in 2 kleinere Gläser und lege etwas Eiweißschnee und etwas Zitronenschale darauf.

New Orleans Punch. Man tue in ein feines Glas den Saft einer halben Zitrone und 1 Eßlöffel voll Zucker, fülle das Glas mit Eis, füge ⅔ Weinglas voll französischen Rotwein, ⅓ Weinglas voll Jamaika-Rum und 1 Spritzer Kognak zu, menge gut durch, belege das Glas mit der Jahreszeit entsprechenden Früchten nebst etwas Rahm-Gefrorenem und richte mit Strohhalm an.

Office Seeker's Consoler. Man tue 1½ Weinglas voll alten feinen Rye Whiskey nebst 1 Spritzer Curaçao in ein Glas, füge ein walnußgroßes Stück Eis hinzu und fülle das Glas mit frischgemolkener Milch.

Old Delaware Fishing Punch. Man löse 1 Eßlöffel voll Zucker sowie 1—2 Spritzer Zitronen- und Limesaft in ein wenig Wasser auf, gieße dieses mit 1 Weinglas voll St.-Croix-Rum und 1 kleinen Glase voll alten Kognak in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, schüttle die Mischung gut durch, belege sie mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

The Opera (für 2 Personen). Man schlage in einem Glase 2 Eier mit 2 Eßlöffel voll Zucker und 2 kleinen Gläsern voll feinem Kognak schaumig, füge etwas Eis zu, gieße alsdann ½ Flasche geeisten Champagner in 2 Gläser und rühre von der ersteren Mischung dazu, doch so, daß der Champagner nicht überschäumt.

Orange County Pride. Man löse 1 Eßlöffel voll Zucker mit dem Saft einer Zitrone in etwas Selterswasser auf, gieße 1 Likörglas voll Appler Jack zu, fülle das Glas mit Eis, menge gehörig durch, füge alsdann etwas dunklen Brandy zu, umlege das Glas mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

Orchard Punch. Man löse 2 Eßlöffel voll Orchard-Sirup, 2—3 Spritzer Lime- oder Zitronensaft nebst ½ kleinen Glas voll Ananas-Sirup in ein wenig Wasser auf, menge es in einem mit Eis gefüllten Glase mit 1 Weinglas voll California-Kognak, belege das Glas mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

Palate Tickler. Man menge in einem Tumblerglase etwas Genuine New Orleans Sirup mit 1 Glas voll altem Jamaika-Rum gut durcheinander und richte an.

A Pansy Blossom (für 2 Personen). Man tue in einen größeren mit etwas Eis gefüllten Becher 6 Spritzer Gum-Sirup, je ¼ Weinglas voll russischen Kümmel, Absinth, Wermutwein, Maraschino und 2 Eiweiß, schüttle die Mischung gehörig bis sie recht kalt wird, seihe sie in 2 feine (fancy) Gläser und richte an.

The Paymaster. Man gieße ein mit geschabtem Eis gefülltes Cocktailglas zu ⅔ voll Pfefferminze und zu ⅓ voll Brandy, füge einige Tropfen Bittern in die Mitte und richte mit einer Zitronenschale belegt an.

Peg (Sargnagel). Mischung von Kognak und Sodawasser.

Philadelphia Cooler. Man tue etwas Pfefferminze und 2 Stückchen Zucker in ein mit Eis gefülltes großes Glas, gieße ¼ Liter Champagner darauf, drücke die Minze mit einem Quetscher aus, damit das Aroma sich dem Champagner mitteile, und richte an.

Piazza. Man tue in ein großes Glas 1 Teelöffel voll Zucker, 1 Flasche Sodawasser, 2—3 Stücke Eis, 1 Likörglas voll Sherry und 1 Spritzer Kakao-Likör, menge gut durch und richte an.

Pic Nic Punch. Man tue in ein Glas 1 Löffel voll geriebene Ananas, füge 1 Eßlöffel voll dünnen Sirup, 1 Likörglas voll St.-Croix-Rum und 1 Eßlöffel voll Limonensaft zu, fülle das Glas mit geschabtem Eis, schüttle gut durch, belege es mit 1 Zitronenscheibe und richte mit Strohhalm an.

Porterade. Siehe: Dublin Refresher.

Porter Flip. Man schlage in einem hohen Glase 1 Ei mit 1 Eßlöffel voll Zucker schaumig, fülle das Glas mit Porter, rühre gut, überstreue das Ganze mit etwas Muskatnuß, presse den Saft einer Zitronenschale darüber und richte an.

Port Wine Flip. Man schlage 1 frisches Ei mit ½ Eßlöffel voll Zucker und 1 Weinglas voll Portwein schaumig, fülle das Glas mit Eis, schüttle gut durch, seihe die Mischung in ein anderes Glas und richte mit Muskatnuß bestreut an.

Port Wine Punch. Man löse je ½ Eßlöffel voll Zucker und Orchard-Sirup nebst 1—2 Spritzern Zitronensaft in einem Weinglas voll Wasser auf, gieße die Lösung mit 1½ Weinglas voll Portwein in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, schüttle die Mischung gehörig durch, umlege sie mit Frucht und richte an.

La Première (für 2 Personen). Man tue die Blätter von 4 Zweigen Pfefferminze mit ½ Eßlöffel voll Zucker und einigen Spritzern Mineralwasser in ein größeres Glas, presse den Saft gut aus, um einen dunkelgrün gefärbten Auszug zu erhalten, fülle das Glas ⅔ voll mit geschabtem Eis, füge 2 Likörglas voll Old Tom Gin zu, schüttle die Mischung gehörig bis sie recht erkaltet, seihe die Mischung in 2 Cocktailgläser, tue in jedes 1 kleinen Zweig Pfefferminze, überstreue die hervorstehenden Blätter mit Zucker, gieße etwas Champagner zu und richte an.

Pretty Mulatto Spruce. Man menge in der vorgeschriebenen Reihenfolge 1 Weinglas voll Sprossenbier, ½ Weinglas voll Rum, ¼ Weinglas voll Bayrum und 1 Flasche Limonade gut miteinander und richte an.

The Primrose. Man tue in ein hohes Kelchglas den Saft einer halben Apfelsine, ½ Eßlöffel voll Zucker, je 1 Spritzer Mineralwasser und Parfait d'amour, gieße es zu ⅔ voll Sherry und zu ⅓ voll Portwein, menge gehörig durch, fülle den Kelch mit geschabtem Eis, belege ihn mit Frucht und Rahm-Gefrorenem und richte an.

The Prince of Wales. Man menge Rye Whiskey, gestoßenen Zucker, Eis, 1 kleine Scheibe Ananas, einige Tropfen Angostura-Bitter, 1 Stückchen Zitronenschale, einige Tropfen Maraschino und Champagner gut miteinander und richte an.

The Promenade. Man tue 1 Ei in ein Glas, fülle es zu ⅔ mit geschabtem Eis, füge 1 Eßlöffel voll Zucker, ⅔ kleines Glas voll Kognak, ⅓ kleines Glas voll Kakao-Likör, ½ kleines Glas voll Portwein und 2 kleine Glas voll Sahne zu, schüttle gehörig durch, seihe die Mischung in ein feines (fancy) Glas und richte an.

The Queen of Night. Man tue in ein größeres Glas 1 Spritzer Chartreuse, 2/3 Weinglas voll Portwein, 1/3 Weinglas voll Madeira, je 1 Spritzer Kognak und Rosen-Likör sowie 2 Spritzer Gum-Sirup, fülle das Glas mit geschabtem Eis, schüttle die Mischung gehörig, seihe sie durch und richte an.

The Queen of Sheba (für 2 Personen). Man tue in ein größeres Glas 2 Eidotter, 2 Teelöffel voll Zucker, je 1 Spritzer Wermut- und Portwein, 2 Spritzer Sherry, 1½ Likörglas voll Kognak, 2 Spritzer Maraschino und 1 Spritzer Curaçao, fülle das Glas mit Eis, schüttle die Mischung gehörig durch, seihe sie in 2 hohe Kelche, belege die Oberfläche mit zu Schnee geschlagenem Eiweiß, überstreue dieses mit buntgefärbtem Zucker und richte an.

The Reliever. Man tue 1 Eiweiß, den Saft einer halben Zitrone nebst 1 Teelöffel voll Zucker in ein zu 2/3 mit geschabtem Eis gefülltes Glas, gieße 2/3 Weinglas voll Jamaika-Rum sowie 1/3 Weinglas voll Portwein zu, schüttle das Ganze 1 Minute gut durcheinander, seihe es in ein feines (fancy) Glas und richte an.

The Reminder. Man gieße in einen zu 2/3 mit geschabtem Eis gefüllten Becher je 1 Spritzer Maraschino und Rosen-Likör, je 1/3 Weinglas voll Sherry und Portwein sowie 2/3 Weinglas voll Wermutwein, menge die Mischung gehörig durch, seihe sie in ein feines (fancy) Glas und richte an.

The Requiem. Man menge 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 kleines Glas voll Brandy, je 1 Spritzer Sherry, Portwein und Maraschino nebst 1 kleinen Glas voll Sahne in einem mit Eis gefüllten Glase gut miteinander, seihe die Mischung in ein hohes Champagnerglas und richte an.

Reverie. Man tue in einen Mischbecher 2 Spritzer Gum-Sirup, 1 kleines Glas voll Brandy sowie je ½ kleines Glas voll Maraschino und Curaçao, fülle ihn zu 1/3 mit Vanille-Rahmgefrorenem, schüttle die Mischung gehörig durch, seihe sie in ein anderes Glas und richte an.

Ribs. Man menge 1 Weinglas voll Kognak, 1 Glas voll geschabtes Eis nebst 1 Eßlöffel voll Gum-Sirup gut miteinander und richte an.

Rocky Mountain Punch. Man tue in ein mit Eis gefülltes größeres Glas 1 Löffel voll Zucker, den Saft einer halben Zitrone, ½ Likörglas voll Maraschino und

1 Glas voll Rum, schüttle die Mischung gehörig durch, fülle das Glas mit Champagner, belege es mit Früchten, die man mit Rotwein bespritzt, tue den Schnee von 1 Eiweiß darüber, füge einige Tropfen Angostura-Bitter zu und richte mit Strohhalm an.

Roman Punch. Man tue ½ Löffel voll Zucker, ½ Weinglas voll Erdbeer-Sirup, 2—3 Spritzer Zitronensaft, ¼ Glas voll Curaçao sowie je ½ Weinglas voll Brandy und Jamaika-Rum in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, menge alles gehörig durcheinander, belege die Mischung mit Frucht und richte an.

Roman Punch (2). Man löse in einem hohen Glase den Saft einer halben Zitrone, den Saft einer Apfelsine und 1 Eßlöffel voll Zucker in etwas Mineralwasser auf, füge je ½ kleines Glas voll Curaçao und Maraschino sowie 1 kleines Glas voll Brandy und 1 Spritzer Jamaika-Rum zu, menge gut durch, fülle das Glas mit geschabtem Eis, belege den Rand mit Apfelsinen- und Ananasscheiben, die Mitte mit Rahm-Gefrorenem und Beeren und richte mit Strohhalm an.

Chartreuse Sam Ward. Man schüttle in einem mit geschabtem Eis gefüllten Becher 3—4 Tropfen Angostura-Bitter mit 1 Likörglas voll grüner Chartreuse ordentlich durch und seihe die Mischung in ein kleineres Glas.

Kümmel Sam Ward. Zubereitung wie bei Chartreuse Sam Ward, nur nehme man Kümmel an Stelle der Chartreuse.

Sam Ward. Man lege die zusammenhängende Schale einer halben Zitrone auf den Boden eines Cocktailglases, so daß sie die ganze Innenseite ausfüllt, füge fein geschabtes Eis zu, gieße gelbe Chartreuse darüber und serviere.

Sans Souçi (für 2 Personen). Man tue in ein größeres Glas den Saft einer Zitrone oder Limone, 1 Löffel voll Zucker und 2 Eidotter, fülle das Glas zu ⅔ mit Eis, füge 2 kleine Glas voll Absinth, je 1 kleines Glas voll Maraschino und Wermutwein sowie 1 Spritzer weißen Curaçao zu, schüttle die Mischung gehörig durch, seihe sie in 2 feine (fancy) Gläser, tue 1 mit Zucker zu Schnee geschlagenes Eiweiß darauf und richte an.

Saratoga Cooler. Man tue in ein größeres Glas 1 Löffel voll Zucker, den Saft einer halben Zitrone,

1 Flasche Ginger Ale und einige Stücke Eis, menge gut durch und richte mit Strohhalm an.

Saratoga Cure Ale. Man mische 1 Weinglas voll Sprossenbier, 1 Spritzer Bittern, 1 Weinglas voll Brandy und 1 Flasche Sodawasser in vorstehender Reihenfolge und richte an.

The Senator. Man menge in einem mit Eis gefüllten Becher je 1/6 Weinglas voll Brandy, Maraschino, Curaçao, Chartreuse, Benediktiner und Rosen-Likör gut miteinander, seihe die Mischung in ein Cocktailglas und richte an.

Settler. Man tue in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas 1 Löffel voll Zucker, etwas Zitronensaft, ½ kleines Glas voll Brandy und ½ Likörglas voll Kümmel, menge die Mischung gehörig durch, seihe sie in ein kleineres Glas und richte an.

Shandy Gaff. Mischung von Old oder Bass Ale mit Belfaster Ginger Ale zu gleichen Teilen.

Sherry Filler. Man tue in einen Mischbecher 1 Ei, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Weinglas voll Sherry und 1 Spritzer Rosen-Likör, fülle den Becher zu ⅔ mit geschabtem Eis, schüttle die Mischung gehörig durch und richte an.

Sherry Flip. Man tue 1 Teelöffel voll Zucker, 1 Ei und 1½ Glas voll Sherry in ein zur Hälfte mit geschabtem Eis gefülltes Glas, menge gut durch, bestreue das Glas mit Muskatnuß und richte an.

Sherry Flip (2), für 2 Personen. Man tue in ein größeres Glas 2 Eier und 2 Eßlöffel voll Zucker, fülle das Glas zu ¼ mit geschabtem Eis, füge 2 Weinglas voll Sherry und 1 kleines Glas voll Sahne zu, menge die Mischung gehörig durch, seihe sie in 2 Gläser und richte an.

Nach Belieben kann man auch 1 Spritzer Maraschino zugeben.

Sherry Wine Egg Nogg. Man tue 1 frisches Ei, ½ Eßlöffel voll Zucker, 1 kleines Glas voll Brandy und 1 Weinglas voll Sherry in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, schüttle die Mischung gehörig durch und richte mit Muskatnuß bestreut an.

Sherry Wine and Bitters. Man tue in ein Sherryglas 1 Spritzer Orange- oder Angostura-Bitter und fülle mit Sherry auf.

Sherry Wine Punch. Man tue ½ Weinglas voll Orchard-Sirup, 1 Spritzer Zitronensaft und ½ Weinglas voll Sherry in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, schüttle die Mischung gehörig durcheinander, gieße etwas Rotwein darauf, belege sie mit Frucht und richte an.

The Snowball. Man schlage in einem großen Glase 1 Ei mit etwas Zucker schaumig, gieße 1 Flasche Genuine cold Ginger Ale zu, rühre gut um und richte an. Nach Belieben kann man auch 1 kleines Glas voll Brandy zufügen.

Soda-Nektar, Man tue den durchgeseihten Saft einer Zitrone in ein zu ¾ mit Wasser gefülltes größeres Glas, zuckere nach Belieben, füge ½ Teelöffel voll doppelkohlensaures Natron zu, menge gut durch und richte schäumend an.

The Southern Cross. Man löse in einem Mischbecher 1 Eßlöffel voll Zucker in dem Saft einer Limone und 1 Spritzer Mineralwasser auf, füge ⅔ Weinglas voll St.-Croix-Rum, ⅓ Weinglas voll Brandy und 1 Spritzer Curaçao zu, menge das Ganze gut durch, fülle den Becher mit Eis, schüttle die Mischung nochmals tüchtig durcheinander, seihe sie in ein kleineres Glas und richte an.

Stone Fence. Man füge zu 1 Glas voll Apfelwein 1 Glas voll Whiskey nebst einigen Stücken Eis und richte an.

Stonewall Jackson. Man menge 1 Weinglas voll Rye Whiskey mit etwas Eis und ½ Flasche süßem Apfelwein und richte an.

The Sun. Man löse den Saft einer halben Zitrone und den einer halben Apfelsine mit 1 Löffel voll Zucker in etwas Mineralwasser auf, füge 1 kleines Glas voll feinen Brandy, ½ kleines Glas voll Jamaika-Rum sowie je 1 Spritzer Benediktiner, Curaçao und Rosen-Likör zu, rühre gut um, fülle das Glas mit Eis, schüttle die Mischung gehörig durch, belege den Rand des Glases mit Früchten, die Mitte mit Schnee oder in dessen Ermangelung mit geschlagenem Eiweiß, zeichne tunlichst darauf mit Muskatnuß das Wort „The Sun“ und richte an.

Sweet Erin. Man tue Porterbier und Limonade zu gleichen Teilen in ein mit Eis gefülltes Glas und richte an.

Tepach (mexikanisches Getränk). Mischung von Pulque, Wasser und Zucker.

Thunder. Man fülle ein Glas mit Eis, tue 1 Löffel voll Zucker, 1 Ei, ½ Glas voll Brandy und 1 Prise Cayenne-Pfeffer hinein, schüttle gut, seihe durch und richte an.

Tip Top Punch. Man tue 3—4 Eisstücke, 1 kleines Glas voll Brandy, 1 Stück Zucker, 1—2 Apfelsinen- und Ananasschnitten und 2—3 Tropfen Zitronensaft in ein größeres Glas, fülle es mit Champagner, menge gut durch und richte mit Frucht umlegt an.

Tip Top Sip. Man menge je 1 Spritzer Rosen-Likör und Absinth, je ⅓ Weinglas voll Sherry, Port- und Wermutwein nebst etwas Eis gut miteinander, seihe die Mischung in ein (fancy) Glas und richte an.

Too Too. Man fülle 1 Glas mit Eis, tue 1 Löffel voll Zucker, 1 Ei, 1 Teelöffel voll Himbeersaft, ½ Weinglas voll Brandy und ½ Glas voll Rum zu, schüttle die Mischung gehörig durcheinander, seihe sie durch und richte an.

Vanille Punch. Man löse 1 Eßlöffel voll Zucker sowie je 2—3 Spritzer Lime- oder Zitronensaft und Curaçao in etwas Selterswasser auf, mische die Lösung mit 1 kleinen Glase voll Brandy und 1½ Weinglas voll Vanille-Likör in einem mit geschabtem Eise gefüllten Glase, belege es mit Frucht und richte an.

Vanille Punch, amerikanisch. Man tue je 1 Eßlöffel voll Zucker und Zitronensaft nebst 1 Weinglas voll Brandy in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, schüttle die Mischung mehrmals in 2 Gläsern hin und her, würze sie mit einigen Tropfen Vanille-Essenz, lege 1 Zitronenscheibe darauf und richte mit Strohhalm an.

Wait a Bit. Mischung von ½ Liter bestem Scotch Ale mit 1 Flasche Brauselimonade und ½ Liter Eis in Stücken.

Washington Punch. Man tue 1 Teelöffel voll Zucker, ½ Likörglas voll Noyau-Likör und ½ Weinglas voll Brandy in ein großes mit geschabtem Eis gefülltes Glas, fülle es mit frischer Milch, schüttle die Mischung gehörig durcheinander und richte mit Zucker bestreut an.

Whiskey and Cider. Mischung von Apfelwein und Whiskey nach Belieben.

White Lion. Man tue 1 Eßlöffel voll Zucker, 2—3 Spritzer mit etwas Selterswasser gemischten Lime- oder Zitronensaft, je ½ kleines Glas voll Erdbeer-Sirup und Curaçao sowie 1 Weinglas voll St.-Croix-Rum in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, mische gut, belege es mit Frucht und richte an.

White Lion. Man tue die Schale einer Zitrone in ein größeres Glas, gieße zu gleichen Teilen Himbeer-Sirup, Rum und Curaçao zu, zuckere nach Belieben, fülle das Glas mit geschabtem Eis, reibe den Rand des Glases mit einer Ananasscheibe ab und richte an.

White Plush. Mischung von Milch und Kognak.

William's Pride. Siehe: La Fin du Siècle.

William's Summer Cooler. Man löse in einem Glase 1 Löffel voll Zucker in dem Saft von 2 Limonen und etwas Selterswasser auf, füge 1 kleines Glas voll St.-Croix-Rum und 1 Weinglas voll kalifornischen Rotwein zu, fülle das Glas mit Eis, belege es mit Apfelsinen- und Ananasschnitten nebst etwas Rahm-Gefrornem, lege auf letzteres Erdbeeren oder andere der Jahreszeit entsprechende Früchte und richte an.

Wine Lemonade. Man tue 1 Eßlöffel voll Zucker, 5—6 Spritzer Zitronensaft, 1 Weinglas voll Sherry und Port- oder Rotwein nach Belieben in ein mit geschabtem Eis gefülltes Glas, gieße Wasser dazu, schüttle die Mischung gut durch und richte mit Strohhalm an.

Getränke mit Honig.

Bergerette. Mischung von Wein und Honig.

Blue Blazer. Man menge ½ kleines Glas (Pony) voll Honig oder Rocklandy (Kandiszucker), ½ Weinglas voll Sirup und 1 Weinglas voll Scotch Whiskey, lasse die Mischung aufkochen, zünde sie an, schütte sie brennend in langen Strömen aus einem Becher (Krug) in den anderen und richte sie hierauf mit Muskatnuß überstreut an.

Bops Tipple. Man vermenge 2 Eßlöffel voll Ingwer-Honig mit ⅛ Liter Sherry, füge 1 Glas voll Zitronensaft nebst 1 Spritzer Kognak zu und richte an.

Brandy and Honey. Man tue 1 Stückchen Eis in ein Weinglas, füge 1 Löffel voll Honig zu, fülle das Glas mit Brandy, rühre gut um und richte an.

Sherry Jack. Man tue 1 Eßlöffel voll Zitronen-Honig, 1 Weinglas voll Kirsch-Cordial und 1 Spritzer Kognak in ein Glas, fülle es mit geschabtem Eis und richte mit Strohhalm an.

Corker. Man schlage in einem Becher (goblet) 1 Eidotter, füge 1 Löffel voll Honig, 3 Tropfen Nelken-Essenz und 1 Likörglas voll Curaçao zu, mische gut, gieße dann ¼ Liter heißen Burgunder darunter, menge das Ganze nochmals gehörig durcheinander und richte an.

Count Gortschakoff. Man menge 1 Eßlöffel voll Harehound-Honig, 1 Glas voll alten Jamaika-Rum nebst 1 Spritzer Zitronensaft durcheinander, füge heißes Wasser nach Belieben zu und richte an.

Dick's Sweetheart. Man tue 1 Eßlöffel voll Himbeer-Honig in ein Glas mit Sherry oder Marsala und fülle es mit geschabtem Eis.

Eastern Cream Nectar. Man löse in ½ Liter besonders starkem heißen Kaffee 1 Eßlöffel voll Honig und 56 g Zucker auf, füge ½ Liter Milch und 2 Eßlöffel voll Sahne zu, rühre die Mischung bis zum Erkalten, stelle sie dann auf Eis und richte sie mit 2 Flaschen Sodawasser verdünnt an.

D. W. D. Pot Still Punch. Man löse 1 Eßlöffel voll Honig nebst ¼ Liter Apfelsinensaft in ½ Liter heißem grünen Tee auf, lasse die Mischung bis zum Gebrauch heiß stehen, gieße kurz vor dem Anrichten 2 Flaschen Whiskey, ⅛ Liter Maraschino sowie 1 Spritzer Bayrum zu und richte an.

Father's Pet. Man vermenge etwas Zitronen-Honig mit 1 kleinen Glas voll Rye Whiskey und 1 Weinglas voll Sodawasser und richte an.

Gin and Molasses. Man bedecke den Boden eines Glases mit etwas Gin, tue 1 Eßlöffel voll schwarzen New Orleans Molasses (Zucker-Sirup) hinein und fülle das Glas mit Gin.

Das Umrühren bleibt dem Trinker überlassen.

Honig-Cardinal. Man koche 1 Kilo Honig und 125 g harten Zucker, auf dem man die Schale einer halben Pomeranze oder Zitrone abgerieben hat, mit 3 Liter Wasser so lange, bis der Sirup ganz klar ist, presse den Saft einer Pomeranze oder Zitrone dazu, hänge ein kleines Säckchen mit Nelken und Zimt in den kochenden

Honigsirup, lasse es mehrmals damit aufwallen, gieße die Masse in eine Terrine, tue 3/4 Flasche guten Rum dazu und lasse das Ganze erkalten.

Die Mischung hält sich, auf Flaschen gezogen, wochenlang.

Honigpunsch. Man nehme auf 2 Personen 1 Liter Wasser, 250 g Honig, etwas Zimt, einige Nelken sowie etwas fein abgeschälte Zitronen- oder gelbe Pomeranzen-Schale, koche alles dieses so lange, bis es etwa um 1/6 der ganzen Masse verdampft ist, wobei der sich bildende Schaum abgeschöpft wird, füge den Saft der Zitrone oder Pomeranze zu, seihe die Masse durch ein Tuch in eine Terrine und gieße 1 Weinglas voll guten Arrak darunter.

Kalt schmeckt dieser Punsch noch besser als warm.

Hot Locomotive. Man tue 1 frisches Eidotter, 1/2 Eßlöffel voll Zucker, 1 kleines Glas voll Honig, 1 1/2 Weinglas voll Burgunder oder Rotwein und 1/2 kleines Glas voll Curaçao in eine kleine Kasserolle, stelle die Mischung aufs Feuer bis sie zu kochen beginnt, gieße sie dann 3—4mal aus einem Becher in den anderen, füge 1 Zitronenscheibe zu und richte mit etwas Zimt bestreut an.

Jersey Honey Nectar. Man koche 1 Eßlöffel voll Zitronen-Honig nebst 1 kleinen Glas voll Apfelbranntwein mit 1/4 Liter süßem Apfelwein auf und richte an.

Little Darling. Man menge 1 Eßlöffel voll Ananas-Honig mit 1 Glas voll Kognak und gieße 2 Weinglas voll Sodawasser zu.

Mother's Joy. Man menge 1 Weinglas voll Old Gin mit etwas Nelken-Honig und Sodawasser zu einer sahnenartigen Masse und richte an.

Nectar Drink. Man vermenge 1 Eßlöffel voll Zitronen-Honig mit 1 kleinen Weinglas voll Kognak, erhitze alsdann 1/4 Liter süßen Apfelwein, tue die Honiglösung hinein, rühre gut um, stelle die Mischung auf Eis und richte an.

Nectar. Man menge 1 Kilo Rosinen, 2 Kilo Honig, den durchgeseihten Saft und die auf Zucker abgeriebenen Schalen zweier Zitronen nebst 8 Liter siedendem Wasser gut miteinander, füge nach dem Erkalten der Mischung 3 Flaschen Sherry oder 1 1/2 Liter Rum oder Brandy zu, seihe die Flüssigkeit durch, lasse sie 14 Tage

gut zugedeckt stehen, seihe sie dann nochmals durch und ziehe sie auf Flaschen.

Peach and Honey. Man vermenge 1 Eßlöffel voll Honig mit 1 Weinglas voll Pfirsichbranntwein und richte an.

Nach Belieben kann man auch den Saft einer halben Zitrone oder Limone zufügen.

Peach Honey Delight. Man vermenge 1 Eßlöffel voll Pfirsich-Honig mit ½ Weinglas voll Kognak, füge 1 Zitronenscheibe sowie etwas Eis zu und richte an.

Peach Honey Nectar. Man löse 1 Eßlöffel voll Pfirsich-Honig in 2 Eßlöffel voll siedendem Wasser auf und richte in einem kleinen Glase an.

Polly's Delight. Man vermenge 1 Eßlöffel voll Zitronen-Honig mit 1 Glas voll Portwein, tue Himbeer-Gefrorenes dazu und richte an.

Posset Corn Flour. Man vermenge ⅛ Liter Sherry allmählich und vorsichtig mit 14 g Weizenmehl, füge 14 g Honig und 3 Nelken dazu, rühre die Mischung 3—4 Minuten über dem Feuer um, seihe sie durch und richte an.

Besonders als Schlaftrunk sehr zu empfehlen.

Rehabite Loving Cup. Man menge 1 Eßlöffel voll Honig mit 1 Weinglas voll Zitronen-Cordial in einer Bowle, füge je 3 Zweige Boretsch und Verbena oder Tymian zu, lasse die Mischung 1 Stunde ziehen, gieße 2 Flaschen kohlensaures Wasser zu und richte sogleich an.

Reviver. Man vermenge mit ½ Liter heißem Burgunder 2 Eidotter, 28 g Honig. etwas Nelken-Essenz nebst 1 Likörglas voll Curaçao und richte heiß an.

Rose of the Valley Nectar. Man vermenge 1 Glas voll Rosenwasser mit 1 Eßlöffel voll Honig, füge 1 Flasche Erdbeer-Cordial zu und gieße kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Sodawasser zu.

Rosinenmeth. Wohlschmeckendes Getränk aus Rosinen-Honig und Wasser, durch Gärung bereitet.

Rum and Honey. Zubereitung wie bei Brandy and Honey, nur nehme man Rum an Stelle des Brandy.

Salep. Honigwasser, warmes Getränk der Türken.

Scotch Rum Brose. Man menge 1 Eßlöffel voll Hafermehl mit 7 g Butter, tue sodann 1 Dessertlöffel voll

Honig in einen Topf mit kochendem Wasser, füge das Hafermehl sowie 2 Glas voll Rum zu, gieße die Mischung in kleine Gläser und richte an.

Shaver Town Tipple. Man löse 1 Eßlöffel voll Melasse-Sirup in etwas kochendem Wasser auf, füge 1 Glas voll Rye Whiskey und 1 Zitronenscheibe zu, lasse die Mischung aufkochen und richte an.

Summer Nectar. Jersey Honey Nectar kalt mit Eis angerichtet.

Vauxhall Nectar. Man tue 1¼ g Benzoeblüten-Essenz in ½ Liter guten Rum.

Bavaroise.

Hot Apple Tea. Man übergieße gezuckerte Apfelscheiben mit siedendem Wasser, in dem man sie aufweichen läßt und richte das Wasser heiß an.

Bavaroise. Man menge je 1½ Liter heißen Tee (10 g) und siedende Milch mit ¼ Liter Zucker-Sirup, füge 3 Eßlöffel voll Maraschino, 1 Eßlöffel voll Capillaire- oder Orangenblüten-Sirup zu, quirle 3 Eidotter in die Mischung und richte an.

Bavaroise à la l'eau. Man gieße 1 größeres Glas zu ⅓ mit Capillaire - Sirup voll, tue 1 Teelöffel voll Orangenblütenwasser zu, fülle das Glas mit siedendem Wasser oder Tee, presse den Saft der Schale einer kleinen Zitrone darüber und richte an.

Bavaroise au chocolat. Man hänge in einen mit siedendem Wasser gefüllten auf dem Feuer befindlichen Kessel ein Gefäß mit 1 Liter Milch, bröckele 140 g Vanille-Schokolade hinein, rühre fortwährend um, lasse aber die Milch nicht kochen, tue je 1 Eßlöffel voll Sirup in Gläser, gieße die Schokolade darauf und richte an.

Bavaroise (2). Man tue 3 Teelöffel voll Zucker, auf dem man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, nebst 1 Eidotter in ein Glas, rühre so lange um bis die Masse weiß ist, füge 1 Likörglas voll Rum zu, fülle das Glas unter beständigem Umrühren mit siedender Milch und richte heiß an.

Bavaroise à l'italienne. Man tue 2 Teelöffel voll gestoßenen Zucker nebst etwas gestoßenem Zimt in ein Glas, fülle es zur einen Hälfte mit Kaffee und zur anderen mit Wasserschokolade und richte heiß an.

Bavaroise au lait. Man fülle ein größeres Glas zu 1/3 mit Capillaire-Sirup, füge 1 Eßlöffel voll Orangenblütenwasser zu und fülle das Glas mit siedender Milch.

Contentement. Man tue 250 g geschälte fein geriebene Mandeln sowie die feinen Schalen einer Zitrone und Apfelsine nebst 250 g gestoßenem Zucker in 2 Liter siedende Milch, lasse die Mischung einigemal aufkochen, seihe sie durch, rühre sie mit 8 Eidotter recht schaumig und richte an.

Contentement (2). Man stoße 200 g geschälte süße Mandeln in einem Mörser ganz fein, tue sie mit etwas ganzem Zimt, ½ abgeschälten Zitrone, 2 Nelken und 100 g Zucker in 1 Liter siedende Milch, lasse das Ganze aufkochen, seihe es durch ein Haarsieb, setze 4 Eidotter zu und richte in Tassen an.

Devonshire Drink. Man menge ¼ Liter siedende Milch mit 1 Eßlöffel voll Zitronen-Sirup und je 1 Teelöffel voll Nelken- und Zimt-Sirup.

Eau sucrée. Man vermenge 250 g Zucker mit ½ Liter siedendem Wasser.

Eierpunsch von Schokolade. Man löse 2 Tafeln Vanille-Schokolade in ½ Liter Milch auf, mische 6 Eidotter und 200 g feinen Zucker in einer Terrine, füge die Milch zu, mische gut, seihe die Masse durch, erhitze die Flüssigkeit unter fortwährendem Umrühren bis der Punsch steigt und richte in heißen Gläsern an.

Eierpunsch mit Kaffee. Man bereite ½ Liter starken Kaffee, mische ihn mit 300 g feinem Zucker und 6 Eidottern, streiche die Masse durch ein Haarsieb, erhitze sie unter fortwährendem Umrühren, bis sie steigt, und richte in heißen Gläsern an.

Lemonade boiled. Man tue die feinen Schalen von 2 Zitronen in eine Teekanne, schneide die Früchte nach dem Entfernen der weißen Haut in dünne Scheiben, lege diese gleichfalls in die Kanne, übergieße sie mit ½ Liter siedendem Wasser, schließe die Kanne, lasse die Limonade 10 Minuten ziehen und richte sie heiß an, nachdem man nach Belieben gezuckert hat.

Lait sucré. Man vermische 125 g Zucker und 1 in Scheiben geschnittene Zitrone mit ½ Liter siedender Milch.

Lemonade hot. Man löse 1 Eßlöffel voll Zucker mit 7—8 Spritzern Zitronensaft in einem Glas voll siedendem Wasser auf und richte an.

Mandellade. Man röste 250 g süße Mandeln wie Kaffee, stoße sie ganz fein, siede sodann 5/8 Liter Milch mit 100 g Zucker und etwas Zimt, lasse die Mandeln einige Male mit aufkochen, seihe die Masse hierauf durch ein Haarsieb und gieße die durchgeseihte, nochmals zum Sieden gebrachte Mandelmilch unter beständigem Quirlen auf 5 inzwischen zerquirlte Eidotter.

Night Cap. Man würze gesüßte siedende Milch nach Belieben mit einigen Tropfen Vanille-Essenz oder Zitrone und gieße etwas Sodawasser zu.

Posset Freacle. Man koche 1/3 Liter Milch, füge, sobald sie steigt, 1 Eßlöffel voll guten Theriak zu, lasse die Milch dann weiter kochen bis sie gerinnt, seihe sie durch und richte den Trank heiß an.

President. Man schlage 2 Eier mit 112 g Zucker nebst je 1 Eßlöffel voll Orangenblütenwasser, Apfelsinen- und Zitronen-Sirup gut durcheinander und gieße kochendes Wasser darauf.

Schlemp. Man koche in 1 Liter Wasser 33 g Tee, 1 Eßlöffel voll gestoßene Gerste, 6 Nelken, 1 Messerspitze voll Safran, 3 g Muskatblüte und 16½ g Zimt, sorge dafür, daß während des Kochens kein Dampf aus dem Topfe entweiche, lasse die Mischung 1 Stunde ziehen, seihe den Tee sodann durch ein Haarsieb in 1⅔ Liter frische Milch, quirle 4 Eidotter hinein und richte in Tassen an.

Vanille-Eierpunsch. Man bereite einen Vanille-Aufguß von 0,1 Liter 28 Grad heißem Zucker-Sirup und 1 Schote Vanille, schlage 6 Eidotter mit dem Vanille-Aufguß, 0,4 Liter Sahne und 200 g feinen Zucker schaumig, streiche die Masse durch ein Haarsieb, erhitze sie unter fortwährendem Umrühren bis sie zu steigen beginnt und richte in heißen Gläsern an.

Scherbett und ähnliche Getränke.

Ananastrank. Man reibe eine schöne reife Ananas, vermenge sie mit 125 g Zucker und ¾ Liter Wasser, seihe die Masse durch ein Haarsieb, lasse sie auf Eis erkalten und richte an.

1 Weinglas voll Arrak oder Kirschwasser erhöht den Wohlgeschmack des Getränkes.

Apfelsinentrank. Man reibe die Schale einer Apfelsine auf 150 g Zucker ab, füge den Saft von je 1 Apfelsine und Zitrone zu, übergieße die Mischung mit ½ Liter Wasser, füge 2 Likörglas voll Chartreuse zu, mische gut und richte kalt an.

Aprikosen-Scherbett. Man koche 3½ Kilo Aprikosen, nachdem man die größten derselben zurückgelegt hat, mit ⅜ Liter Wasser in einem irdenen Topfe bis die Kerne herausfallen, seihe die Flüssigkeit durch ein Flanelltuch, presse die Früchte gut aus und koche den ganzen Saft mit 500 g Zucker zu einem dicken Sirup ein.

Hierauf koche man die zurückgelegten größeren Aprikosen besonders, bis sie platzen, entferne deren Kerne, gieße sodann das Wasser, in dem sie gekocht wurden, in eine Terrine, füge den Sirup zu, tue die aufgesprungenen Aprikosen in die Mischung, lasse sie erkalten, würze das Ganze mit etwas Mandel-Essenz oder Abricotine und richte mit Eis an.

Base Ball Lemonade. Man tue 1 frisches Ei, den Saft einer Zitrone, 1 Eßlöffel voll Zucker und etwas geschabtes Eis in ein Glas, fülle es zu ⅓ mit Wasser und zu ⅔ mit Milch, schüttle die Mischung gut durch und richte an.

Belle of the evening Cup. Man koche den Saft von 1 Liter Berberitzen mit 500 g Zucker und 6 bitteren Mandeln bis zum Schäumen auf, seihe die Masse durch ein Sieb, füge 1 Stück Zitronenschale zu, lasse sie erkalten, gieße das Ganze sodann in eine Bowle, menge 1 Flasche Apollinariswasser dazu und richte an.

Bergamotte-Birnen-Trank. Man koche 9 geschälte Bergamotte-Birnen mit 3 Eßlöffel voll Korinthen ganz weich, vermenge sie mit 125 g Zucker und 1 Liter Wasser, seihe die Mischung durch ein Haarsieb und richte kalt an.

Berberitzen-Limonade. Man menge ¼ Liter Berberitzensaft mit 2 Liter kaltem Wasser, füge 750 g gestoßenen Zucker zu, falls der Saft nicht bereits gezuckert ist, und richte an.

Berberitzentrank. Man stoße in einem Mörser 1 Liter Berberitz-Beeren mit 2 bitteren Mandeln, übergieße die Masse mit 1 Liter Wasser, lasse sie einige Stunden

ziehen, seihe die Flüssigkeit durch ein Haarsieb, süße sie mit 150 g Zucker, stelle sie kalt und richte an.

Bomba. Man zerreibe in einem Mörser 56 g süße Mandeln mit ebensoviel Zucker und 1 bitteren Mandel, füge dieser Teigmasse unter beständigem Umrühren allmählich 1 Liter Wasser zu und richte an.

Apple Water. Man koche in 2 Liter Wasser 12 Pippin-Äpfel und 1 Quitte, presse das Ganze durch ein Haarsieb und füge Honig oder Zucker nach Belieben zu.

Apple Water (2). Man backe 12 Äpfel und 1 Birne, zerdrücke sie, füge die Schale einer Zitrone, 14 g geriebenen Ingwer sowie siedendes Wasser zu, presse das Ganze, sobald es erkaltet ist, durch ein Haarsieb und richte an.

Arrow Root Drink. Man menge 1 Dessertlöffel voll Arrow Root mit kaltem Wasser, wodurch sich ein dünner Teig bildet, tue die Masse in ein großes Glas voll siedendes Wasser oder siedende Milch, füge etwas Salz, Zucker und Zitronensaft zu und richte an.

Borsdorfer Äpfeltrank. Man reibe 9 Borsdorfer Äpfel auf einem Reibeisen, füge die Schale einer Zitrone, 2 Eßlöffel voll Korinthen und 125 g Zucker zu, koche das Ganze in 1 Liter Wasser, seihe die Flüssigkeit durch ein Haarsieb und richte kalt an.

Bouchet. Mischung von Wasser, Zucker und Zitronensaft.

Broadland's Temperance Punch. Man tue in eine Bowle 2 Ananasscheiben, übergieße sie mit 1 Glas voll Orangenblütenwasser, füge 1 Flasche Monsewat-Limetta sowie ½ Flasche Ananas-Cordial zu, stelle die Mischung mehrere Stunden auf Eis, gieße 2 Flaschen Brauselimonade zu und richte mit Eis an.

Cadbury's Essence of Cocoa. Zubereitung wie bei Eastern Cream Nectar, nur nehme man Kakao an Stelle des Kaffees.

Brausetrank. Man löse 4,8 g kohlensaures Kali und 1 g Zitronensäure-Pulver in 2 besonderen Gläsern in Wasser auf, füge 1 Tropfen Zitronen-Säure zu, gieße beide Lösungen zusammen und trinke die Mischung solange sie braust.

Brausetrank (2). Man löse 1,8 g kohlensaures Kali mit 15 Tropfen Calumba-Essenz und 7,50 g Apfelsinenschalen-Essenz in 60 g Wasser auf, löse daneben in einem anderen Glase 1,5 g weinsaures Kali auf, gieße beide Lösungen zusammen und trinke die Mischung solange sie braust.

Brausetrank (3). Man tue 1,25 g doppelkohlensaures Kali nebst 15 g Zitronensaft in ein Glas Wasser und trinke die Mischung, solange sie braust.

C. E. T. S. Cup. Man übergieße 3 Zweige Zitronen-Verbena mit 1 Flasche Ananas-Cordial und füge 3 Flaschen Brauselimonade zu.

Citronade. Man vermenge 84 g Cremor-Tartari-Säure, die man in ¼ Liter Wasser aufgelöst hat, mit 4 Liter einfachem Sirup, füge 42 g Zitronat sowie 21 g American Foam zu und richte an.

Erdbeer-Limonade. Man tue den Saft einer Zitrone, 1 Eßlöffel voll Zucker und den Saft von 12 Erdbeeren in ein großes Glas, fülle es zu ⅓ mit Eis und zum Rest mit Milch, schüttle die Mischung gehörig durch und seihe sie dann in ein (fancy) Glas.

Eier-Limonade. Man tue in einen ¾-Liter-Becher 1 Teelöffel voll Zucker, den Saft einer Zitrone, etwas Wasser und 1 Ei, fülle den Becher mit Eis, rühre gut um und schütte die Mischung rasch in ein anderes Glas.

Erfrischender Trank. Man löse etwas kohlensaures Kali in 1 Glas voll Wasser auf, füge 1 Eßlöffel voll Fruchtessig zu und richte an.

Erfrischender Trank (2). Man menge 1,25 g kohlensaures Kali, 3,75 g Apfelsinenschalen-Sirup, 1,8 g Muskatnuß-Essenz, 4,5 g destilliertes Wasser und 1 Eßlöffel voll Zitronensaft gut miteinander und trinke die Mischung, solange sie braust.

Feigen - Scherbett. Man schneide die Stengel von 1 Kilo getrockneten großen Feigen behutsam ab, durchbohre jede einzelne mehrmals mit einer hölzernen Nadel, übergieße die Feigen sodann mit 1½ Liter siedendem Wasser, lasse sie über Nacht ausziehen, seihe die Flüssigkeit dann durch, füge einige Tropfen Orangenblütenwasser nebst einigen Stücken Eis und die Feigen zu und richte an.

Gerstentrank. Man koche eine Handvoll recht sauber gewaschene Gerste mit 125 g Zucker, 6 g Zimt und

1 Zitronenschale 1 Stunde in einem Liter Wasser, seihe die Flüssigkeit durch und richte kalt an.

Good Templar's Delight. Man gieße je ½ Weinglas voll ungezuckerten Johannisbeer- und Zitronen-Cordial in ein zur Hälfte mit kohlensauerem Wasser gefülltes Glas und richte noch perlend an.

Good Templar's Punch. Man löse 500 g Zucker, auf dem man die Schalen von 3 Zitronen abgerieben hat, in ¼ Liter siedendem Wasser auf, füge den durchgeseihten Saft der Zitronen und ½ Liter Milch zu, mische das Ganze gehörig, seihe dann durch, füge der klaren Flüssigkeit ½ Liter roten Johannisbeersaft zu und richte kalt an.

Graupentrank. Man koche eine Handvoll Gerstengraupen mit 6 g Zimt, 1 Zitronenschale und 125 g Zucker in 1 Liter Wasser 1 Stunde lang, seihe die Flüssigkeit durch und richte kalt an.

Himbeer-Limonade. Man nehme zu je 1 Liter Himbeersaft 2 Liter frisches Wasser, den Saft einer Zitrone und 250 g Zucker, seihe die Flüssigkeit durch und richte an.

Hochzeitsäpfeltrank. Siehe: Borsdorfer Äpfeltrank.

Ice Cream Soda Water. Man menge Fruchtsirup mit einer gleichen Menge Sahne, tue die doppelte Menge geschabtes Eis dazu, gieße 1 Flasche Sodawasser hinein und richte an.

Iced Lemonade. Man fülle gut zubereitete Apfelsinen- oder Himbeer-Limonade in 1 Flasche, stelle diese auf Eis und richte sie nach ¾ Stunde, sobald sich Eis in der Flasche gebildet hat, an.

Hagebutten-Limonade. Man nehme auf je ½ Liter getrocknete Hagebutten 2 Liter Wasser, koche sie ½ Stunde lang, seihe die Flüssigkeit durch ein Flanelltuch und richte nach Geschmack gesüßt an.

Himbeer- und Erdbeertrank. Mischung von ½ Liter Saft und ¼ Liter Sirup.

Himbeer-Essig. Man übergieße 3 Liter Himbeeren mit 2 Liter Essig, lasse sie 3 Tage stehen, seihe sie dann durch ein Haarsieb, füge 500 g Zucker zu, koche die Mischung 20 Minuten lang, lasse den Essig erkalten und ziehe ihn auf Flaschen.

Beim Gebrauch nehme man davon 1—2 Eßlöffel voll auf 1 Glas Wasser.

Himbeer-Essig (2). Man tue Himbeeren in ein irdenes Gefäß, übergieße sie mit Essig, so daß dieser die Beeren vollständig deckt, lasse die Mischung unter täglichem Umrühren 14 Tage stehen, presse die Flüssigkeit dann durch ein Sieb, füge jedem ½ Liter des Essigs 375 g Zucker zu, koche die Mischung bis sie nicht mehr schäumt, lasse sie erkalten und ziehe sie auf Flaschen. Beim Gebrauch nehme man davon 1—2 Eßlöffel voll auf 1 Glas Wasser.

Imperial. Man tue in einen gut gewärmten Topf 28 g Kremortartari, die feinen Schalen von 3 Zitronen und 750 g Zucker, übergieße das Ganze mit 2½ Liter siedendem Wasser, decke den Topf zu, lasse ihn 1 Stunde an warmer Stelle stehen, rühre dann um, stelle die Mischung auf Eis, gieße sie erkaltet behutsam ab und richte an.

Isländischer Moostrank. Man koche 16½ g isländisches Moos 3 Stunden lang in 1 Liter frischer Milch, lasse sie erkalten und richte an.

Johannisbeer-Limonade. Man mische ½ Liter frischen Johannisbeersaft mit 1 Liter kaltem Wasser und 500 g Zucker, seihe die Flüssigkeit durch ein Flanelltuch, nehme von eingemachtem Johannisbeer-Sirup 250 g, mische ihn mit dem Saft einer Zitrone und ¼ Liter kaltem Wasser und richte an.

Ingwer-Limonade. Man koche 5 Kilo Zucker in 40 Liter Wasser 20 Minuten lang, kläre den Sirup mit Eiweiß, koche sodann darin 280 g zerstoßenen Ingwer, füge den Saft von 10 Zitronen sowie deren feinen Schalen zu, tue die Flüssigkeit mit 2 Eßlöffel voll Hefe und 14 g Hausenblase in ein Faß und schlage dieses am anderen Tage zu.

Nach 2 Wochen ist die Mischung zum Gebrauch fertig.

King's Cup. Man löse 42 g Zucker in ½ Liter kaltem Wasser auf, füge die Schale einer Zitrone und 1 Teelöffel voll Orangenblütenwasser zu, seihe den Trank nach 16stündigem Ziehen durch und richte an.

Kirschlimonade. Man tue in eine Terrine 1 Kilo sauere Kirschen, zerdrücke sie mit einem hölzernen Löffel, übergieße sie mit 2½—3 Liter siedendem Wasser, zerstoße einen Teil der Kerne, tue sie in die Terrine, die man gut zudeckt, lasse sie 3—4 Stunden stehen

und mische das Ganze mit 1 Liter feinem geklärten Sirup.

Der Wohlgeschmack dieser Limonade wird noch wesentlich erhöht durch Zugabe von 1 Eßlöffel voll St.-Croix-Rum oder Arrak.

Kirschlimonade (2). Man zerstampfe in einem Mörser 500 g getrocknete sauere Kirschen mit Kernen, koche sie mit der Schale einer halben Zitrone und 1 Stück Zimt ½ Stunde lang in 1 Liter Wasser, seihe die Flüssigkeit durch ein Flanelltuch, zuckere sie nach Geschmack und hebe sie bis zum Gebrauch in Flaschen auf.

Kirschscherbett. Man lege von 1½ Kilo saueren Kirschen eine Anzahl der größten und schönsten zurück, presse den Saft der übrigen durch ein Tuch, koche ihn mit 500 g Zucker auf, koche sodann die ausgelesenen in 1—1½ Liter Wasser weich, nehme sie vorsichtig heraus, tue sie mit 1 Liter von dem Wasser, in dem sie gekocht worden sind, und dem obigen Sirup in eine Terrine, füge einige Tropfen Rosen- oder Orangenblütenwasser zu, lasse die Masse erkalten und richte mit Eis an.

Kirschtrank. Zubereitung wie bei Berberitzentrank, nur nehme man Kirschen an Stelle der Berberitzen.

Kirschtrank (2). Man zerstoße 1 Kilo Kirschen mit den Kernen in einem Mörser, füge den Saft einer Zitrone sowie ½ Liter siedendes Wasser zu und zuckere nach Belieben.

Kischu. Scherbett aus Kokosnußmilch.

Kräutertrank. Man trockne folgende Kräuter an der Luft im Schatten, die man dann mengt und an einem trockenen Orte aufhebt: 100 g Erdbeerblätter, je 50 g Erdbeerblüten, Veilchen und Marienblume, 100 g Brombeerblätter, 50 g Schlehenblüte, 100 g Himbeerblätter und 50 g Himbeerblüte, koche soviel dieser Kräuter als man zwischen 4 Finger fassen kann mit 1 Liter Wasser auf, seihe den Trank durch ein Haarsieb und richte an.

Malen's Champagne Cup. Man tue 1 Flasche Kirschsaft sowie je 1 Weinglas voll Zitronensaft und Orangenblütenwasser in eine Bowle, stelle die Mischung bis zum Gebrauch auf Eis, tue kurz vor dem Anrichten einige Stücke Eis hinein und gieße 1 Flasche Selterswasser zu.

Mandelmilch. Man wasche, stoße oder reibe unter Zusatz von etwas Wasser 125 g süße und 8 g bittere Man-

deln, füge allmählich einige Löffel voll Orangenblütenwasser sowie nach und nach 1 Liter Wasser, mit dem man die Masse verrührt, zu, presse das Ganze durch ein leinenes Tuch und süße die Mandelmilch nach Belieben.

Limonade. Man menge den durchgeseihten Saft von 3 Zitronen, die Schale einer Zitrone, 100 g Zucker mit 1 Liter kaltem Wasser gut durch, lasse die Mischung 5 Stunden stehen, seihe sie durch und richte an.

Magnesia-Limonade. Man menge in einem größeren mit kaltem Wasser gefüllten Glase 0,01 g kristallisierte Zitronen-Säure und 0,007 g kohlensauere Magnesia gut miteinander.

Melissetrank. Man lasse soviel rein abgewaschene grüne Melisse, als man mit 3 Fingern fassen kann, in 1 Liter siedendem Wasser ausziehen, füge 50 g Zucker sowie 1 in Milch gequirltes Eidotter zu und richte kalt an.

Milk and Selters. Man gieße 1 Glas zur Hälfte mit Selters- oder Vichywasser voll und fülle es mit guter frischer Milch.

Mulberry Cup. Man menge Maulbeersaft mit 1 Flasche Brauselimonade und richte an.

Muskateller Birnentrank. Zubereitung wie bei Bergamotte-Birnentrank, nur nehme man Muskatellerbirnen.

Nectar of the Peri. Man löse 1 Dessertlöffel voll Honig in 1 Eßlöffel voll Orangenblütenwasser auf, füge etwas Zitronen-Cordial allmählich zu, gieße 1 Flasche Brauselimonade in die Mischung und richte sie sofort, noch perlend, an.

Milchlimonade. Man menge 200 g Zucker, ½ Liter Wasser, den Saft von 3 Zitronen und ½ Liter Milch gehörig miteinander, seihe die Mischung durch ein Haarsieb und richte an.

Nectar for Dog Days. Man tue etwas Eis und Zitronen-Gefrorenes in ein großes Sodawasserglas und gieße 1 Flasche Sodawasser darüber.

Orange-Lemonade. Man tue den Saft von 3 Apfelsinen in 1 Liter kaltes Wasser, reibe ihre Schalen auf Zucker ab, füge 1 Glas Rheinwein zu und zuckere nach Geschmack.

Orange Lemonade. Man tue 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Spritzer Zitronensaft, den Saft von 1—2 Apfelsinen

nebst etwas Eis in ein Glas mit kaltem Wasser und richte mit Strohhalm an.

Orangeade. Man menge ½ Liter klaren Apfelsinensaft, ¼ Liter Zitronensaft nebst 2 Tropfen Neroli gut durcheinander und verdünne die Mischung mit Wasser.

Orange Sherbet. Man menge 400 g klaren Zucker, 2 Tropfen Neroli, 5 Tropfen Apfelsinenschalen-Essenz nebst 14 g Zitronen-Säure gut miteinander und tue 2 Teelöffel voll dieser Mischung auf 1 Glas Wasser.

Orange - Sherbet (2). Man schäle 6 Apfelsinen, schneide 4 davon in Scheiben, nachdem man die weiße Haut entfernt hat und entkerne sie, presse sodann den Saft der beiden anderen aus, koche ihn mit 125 g Zucker auf, lasse den Sirup erkalten, verdünne ihn mit etwas kaltem Wasser, füge die Apfelsinenscheiben, einige Tropfen Orangenblüten-Essenz sowie einige Stücke Zucker zu und richte an.

Orgeat. Man brühe und schäle 125 g süße sowie 8—10 Stück bittere Mandeln, stoße sie mit 125 g Zucker in einem Mörser zu Teig, füge dabei einige Tropfen Wasser zu, rühre sodann diesen Mandelteig in einem Porzellannapf mit ½ Liter kaltem Wasser gut durch, lasse die Mischung an einem kalten Orte 2 Stunden stehen, seihe sie durch ein Tuch, füge noch 1 Liter kaltes Wasser sowie 1 Glas Orangenblütenwasser zu und richte an.

Orgeat Lemonade. Man tue 1½ Weinglas voll Orgeat-Sirup, ½ Eßlöffel voll Zucker, 7—8 Spritzer Zitronensaft und ¾ Glas voll geschabtes Eis in ein größeres Glas, fülle es mit Wasser, belege es mit Frucht und richte mit Strohhalm an.

Orgeat à la Montpellier. Man wasche 500 g ziemlich grobe Graupen mit kaltem Wasser ab, binde sie in ein Stück Musselin, koche sie 4 Stunden lang mit 1 Liter Wasser, tue 250 g geschälte süße Mandeln zu und lasse diese einige Minuten mitkochen. Hierauf nehme man die Graupen und Mandeln heraus, stoße sie in einem Mörser zu Brei, seihe sie durch, stoße das Zurückbleibende wiederum, vermenge es mit Wasser und seihe es nochmals durch, so daß man eine dickliche Flüssigkeit erhalte, koche diese mit Zucker zu einem dicken Sirup, würze diesen mit Orangenblütenwasser und hebe ihn in Flaschen auf.

Von diesem Sirup tue man 1 Eßlöffel voll in ein großes Glas kaltes Wasser.

Oxycrat. Mischung von Essig, Wasser und Zucker.

Pear Sherbet. Man wasche ½—1 Kilo getrocknete Pfirsiche sorgfältig ab, zerschneide sie in 4 Teile, entferne die Stiele und Kerne, lasse die Pfirsiche über Nacht in einer geschlossenen Terrine mit 1½ Liter siedendem Wasser stehen, füge am anderen Tage etwas Zucker, 1 Stück Zimt und 1 Zitronenschale zu, koche das Ganze bis die Pfirsiche weich sind, nehme sie heraus, seihe die Flüssigkeit nach dem Erkalten durch, tue die Pfirsiche und etwas Eis hinein und richte an.

Persian Temperance Cup. Man übergieße 3 Zitronenschalen mit heißem starken Tee, lasse diesen in einer Bowle erkalten und gieße kurz vor dem Anrichten Selterswasser zu.

Persischer Scherbett. Man zerdrücke 1 Kilo reife Erdbeeren mit einem Holzlöffel, tue sie mit den Scheiben einer ausgekernten Zitrone und 1 Teelöffel voll Orangenblütenwasser in eine Terrine, übergieße die Erdbeeren mit 1½ Liter kaltem Wasser, lasse sie gut zugedeckt 3 Stunden stehen, seihe hierauf die Flüssigkeit durch, tue 500 g Zucker zu, rühre so lange um, bis dieser zergangen ist, seihe das Ganze mehrmals durch und stelle es in einer Bowle bis zum Gebrauch auf Eis.

Türkischer Apfelsinen-Scherbett. Man schäle 5—6 Apfelsinen sorgfältig ab, entferne die weiße Haut und die Kerne, schneide die Apfelsinen in Scheiben, tue sie in eine Bowle, koche sodann den Saft von 2 Apfelsinen mit 125 g Zucker auf, tue diesen Sirup nach dem Erkalten mit 1 Liter kaltem Wasser, einigen Tropfen Orangeblüten-Essenz und einigen Stücken Eis in eine Bowle, menge gut durch und richte an.

Pistazien-Scherbett (türkisch). Man brühe und schäle 250 g Pistazien, lege die schönsten beiseite, stoße die übrigen mit etwas Wasser in einem steinernen Mörser, verrühre sie mit ¼ Liter Rosenwasser, presse das Ganze durch ein Tuch in eine Terrine, füge sodann kaltes Wasser, den nötigen Zucker, kleingeschlagenes Eis nebst den zurückgelegten in Scheiben geschnittenen Pistazien dazu und richte an.

Pomgranate Sherbet. Man schneide eine Anzahl reife Granatäpfel in Scheiben, lasse einige davon zurück,

presse die übrigen durch ein Tuch, koche den Saft mit der gleichen Menge Wasser und 125 g Zucker unter beständigem Rühren zu einem dicken Sirup ein, tue diesen nach dem Erkalten in eine Bowle, füge frisches Wasser, einige Tropfen Orangenblütenwasser, einige Stücke Eis sowie die übrig gelassenen Granatäpfelscheiben zu und richte an.

Pride of Bourneville Cup. Man menge 1 Eßlöffel voll Orangenblütenwasser mit ½ Glas voll kohlensaueren Wasser und gieße sodann folgende Mischung zu: ½ Weinglas voll Zitronen-Cordial sowie je ¼ Weinglas voll Himbeer- und Nelken-Sirup.

Pride of New Jersey. Man koche 1 Liter Kakao mit Wasser und Milch (nicht zu dick) zu gleichen Teilen, tue 7 g Vanille-Essenz sowie ⅜ Liter Sahne zu, lasse die Mischung erkalten, gieße 1 Krug natürliches Selterswasser zu und richte an.

Reinetten-Apfel-Trank. Zubereitung wie bei Borsdorfer Äpfeltrank, nur nehme man Reinetten an Stelle der Borsdorfer Äpfel und nicht 2, sondern nur 1 Eßlöffel voll Korinthen.

Rhabarber Scherbett. Man koche so viel klein geschnittenen Rhabarber (d. i. die frischen Pflanzenstengel) als zum Füllen eines reichlichen ¼ Liter-Maßes erforderlich ist, mit 1 Liter Wasser und 100 bis 125 g Zucker, auf dem man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, ½ Stunde lang, seihe das Wasser durch, lasse es erkalten und richte mit kleingeschlagenem Eise an.

Rosinen-Scherbett. Man koche 500 g schöne Rosinen mit ½—¾ Liter Wasser, bis sie völlig aufgequollen sind, seihe sie dann durch, koche die Flüssigkeit mit 250 g Zucker zu einem dicken Sirup, lasse ihn erkalten, schütte ihn in eine Bowle, verdünne ihn mit Wasser, tue die gekochten Rosinen, einige Tropfen Orangenblüten-Essenz sowie etwas kleingeschlagenes Eis dazu und richte an.

Sanatorium Hydro Cup. Man tue 6 abgeschälte gebackene Äpfel in ½ Liter kochendes Wasser, lasse es bis zum Erkalten stehen, koche die Mischung dann tüchtig auf, presse den Saft durch ein Tuch, lasse ihn gut zugedeckt erkalten, seihe ihn dann nochmals durch, damit der Saft ganz klar werde, gieße ihn in eine Bowle,

füge 1 Flasche Himbeersaft, etwas Eis und Brauselimonade zu und richte an.

Schlehentrank. Zubereitung wie bei Berberitzentrank, nur nehme man Schlehen an Stelle der Berberitzen und nicht nur 150 g, sondern 250 g Zucker.

Saloop. Man koche 14 g Salep in ½ Liter Wasser auf.

Schwarzer Johannisbeertrank. Man menge ¼ Liter schwarzen Johannisbeersaft mit 1 Liter kaltem grünen Tee und zuckere nach Belieben.

Selters-Lemonade. Man tue 1½ Eßlöffel voll Zucker, 6—8 Spritzer Zitronensaft sowie 4—5 Stücke Eis in ein großes Glas und fülle es mit Selterswasser.

Soda-Lemonade. Zubereitung wie bei Selters-Lemonade, nur nehme man Sodawasser an Stelle des Selterswassers.

Soda-Lemonade (2). Man löse den Saft einer halben Zitrone mit 1 Eßlöffel voll Zucker in einem großen Glase auf, füge 2—3 Stücke Eis zu und fülle das Glas unter beständigem Rühren mit Sodawasser.

Türkischer Weizentrank. Zubereitung wie bei Gerstentrank, nur nehme man an Stelle der Gerste türkischen Weizen und stoße diesen zuerst im Mörser klein.

Veilchen-Limonade. Man tue den Saft einer Zitrone, je 1 Eßlöffel voll Ananas-Sirup und Zucker sowie 3 Spritzer Veilchen-Likör in ein Glas, fülle es mit Eis, schüttle gehörig durch, belege die Mischung mit Rahm-Gefrorenem und Beeren und richte mit Strohhalm an.

Soda and Nectar. Man löse 3—4 Spritzer Zitronensaft und ½ Teelöffel voll kohlensaueres Natron nebst ½ Teelöffel voll Zucker in ¾ Glas Wasser auf, füge ½ Teelöffel voll Weinstein-Säure zu und richte rasch an, da das Getränk stark schäumt und sonst die Wirkung verliert.

Sportman's Drink. Man koche 14 g Hopfen mit 14 g gestoßenem Ingwer in 6 Liter Wasser 25 Minuten lang, füge 500 g besten braunen Kandiszucker zu, koche die Mischung weitere 10 Minuten, seihe die Flüssigkeit durch und ziehe sie noch heiß auf Flaschen.

Nach dem Erkalten ist das Getränk fertig zum Genuß.

Stachelbeer-Limonade. Man nehme auf 1 Liter Wasser ½ Liter Stachelbeersaft und 500 g Zucker, menge gut durch und richte an.

Spring Fruit. Man koche 10 frische Rhabarberstengel, seihe sie durch ein Sieb, zuckere nach Belieben und richte kalt an.

Tamarindentrank. Man koche 1½ Liter Wasser mit 42 g Tamarinden, 84 g Johannisbeeren und 56 g geschnittenen Rosinen so lange, bis die Masse zu ⅓ eingekocht ist, füge 1 Stück Zitronenschale zu, lasse das Getränk ½ Stunde lang kalt stehen und richte an.

Toast and Water. Man röste die Rinde eines Brotes zu einem schönen Schokoladenbraun, tue die Rinde in ein Gefäß mit siedendem Wasser, drücke die Masse nach dem Erkalten durch ein Sieb und richte an.

Veilchen-Limonade. Man menge 1 Eßlöffel voll Veilchen-Sirup und 1 Eßlöffel voll Zucker mit dem Saft von ½ Zitrone in einem Glase Wasser und richte an.

Victoria-Limonade. Man menge je 1 Liter Himbeer- und saueren Kirschen- sowie ½ Liter roten Johannisbeer-Sirup gut miteinander, fülle die Mischung auf Flaschen, hebe sie zum Gebrauche auf und richte die Limonade mit Eiswasser verdünnt an.

Weinbeertrank. Zubereitung wie bei Berberitzen, trank, nur zerrühre man die Weinbeeren in einem Haarsieb, anstatt sie in einem Mörser zu stoßen.

Zitronelle. Man tue in ein großes mit etwas Eis gefülltes Glas je ⅓ Glas voll grünen und schwarzen Tee sowie Zitronen - Sirup, schüttle gehörig durch und richte an.

Zitronentrank. Zubereitung wie bei Apfelsinentrank, nur reibe man die Schale der Zitrone und nicht die der Apfelsine ab.

Zitronen - Molken. Man menge ½ Liter siedende Milch mit ¼ Liter Zitronensaft, zuckere nach Belieben und seihe die Mischung durch ein Tuch.

Zitronen-Scherbett. Man reibe die Schalen von 5 Zitronen auf 375 g Zucker ab, löse diesen auf gelindem Feuer in 1 Liter Wasser auf, tue nach dem Erkalten der Flüssigkeit den Saft von 2 Apfelsinen zu und richte an.

Zitronen-Scherbett (2). Man menge 1½ Kilo klaren Zucker, 24 g Zitronen-Säure und 7,5 g Zitronen-Essenz sorgfältig miteinander und nehme 2 Teelöffel dieser Mischung auf 1 Glas Wasser.

Zitronen-Scherbett (3). Man menge $1\frac{1}{4}$ Kilo klaren Zucker, 400 g kohlensaueres Natron und 6,3 g Zitronen-Essenz gut durcheinander, tue je 10 g dieser Mischung in blaues Papier und je 1,5 g weinsaueres Kali in weißes, mische beim Gebrauch beide Pulver in einem Glas voll Wasser und trinke die Mischung schäumend.

Zitronen-Scherbett (4). Man reibe die Schale einer Zitrone auf 14 g Zucker ab, zerstoße diesen mit 0,75 g Zitronen-Säure und löse das Pulver in einem Glas voll Wasser auf.

Zitronen - Scherbett (5). Man menge 280 g weinsaueres Kali, 1650 g Zucker und 3,75 g Zitronen-Säure gut durcheinander und nehme 2 Teelöffel voll dieser Mischung auf 1 Glas Wasser.

Das Pulver muß trocken aufbewahrt werden.

Verschiedene exotische Getränke.

Biblimbing. In Scheiben geschnittene Früchte der javaischen Palme Biblimbing, mit Wasser vermengt und gezuckert.

Baobab. Mit Zucker gemengter Fruchtsaft des in Senegal wachsenden Baumes Baobab.

Cariacou. Ein Getränk in Cayenne (Südamerika) aus Maniokkuchen, Kassawa, Bananen und Zimt.

Chosof. Türkisches Getränk aus Honig, Essig und Rosinen.

Coconar. Persisches Getränk aus Mohnblättern.

Corozo. Saft einer indischen Palme.

Doum. Ägyptisches Getränk, der mit Zucker vermengte Saft der Doumpalme.

Genevrette. Ein Getränk aus Wacholderbeeren in Mittelfrankreich.

Ascarine. Mit Zucker und Wasser vermengter Fruchtsaft des in China heimischen Baumes Ascarina.

Caou- isi. Brasilianisches Getränk aus Mais.

Cool Tankard. Englische Mischung aus Wein, Pfeffer und Pimpernuß.

Grappe. Getränk der Neger aus dem zweiten Aufguß des Zuckerrohres.

Koawi. Brasilianisches Getränk aus Reis.

Maby. Amerikanisches Getränk aus Sirup, roten Pataten und saueren Apfelsinen.

Miedau. Polnisches rotes metartiges Getränk.

Onicon. Amerikanisches, dem Maby ähnliches Getränk.

Maurice. Zentralamerikanisches Getränk aus dem Safte der Mauritia-Palme.

Mead. Honigwein der nordischen Völker.

Metheljlin. Honigwein mit Thymian, Salbei und Ysop.

Lipet. Polnischer Honigwein.

Mobby. Westindisches Getränk aus der Batate.

Murtilla. Chilenisches Getränk aus der Myrthe.

Mouate. Heißes Getränk aus der indischen Mahlebwurzel.

Ouicu. Amerikanisches Getränk aus Kassawa, Bataten, Zimt-Sirup und Bananen.

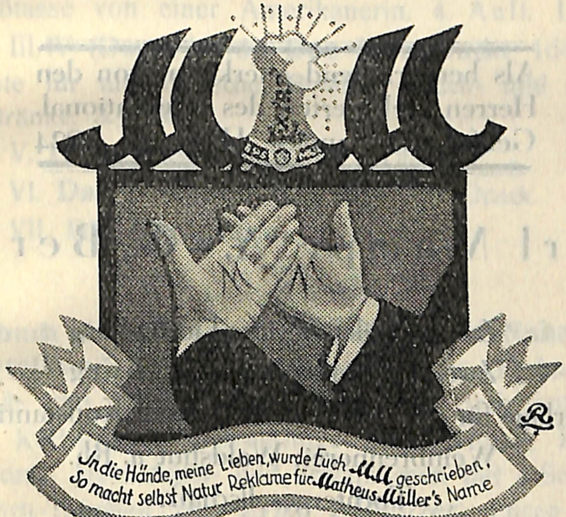
Paya-Paiwa. Amerikanisches Getränk aus Kassawa und welken Bataten.

Pulque. Mexikanisches Nationalgetränk aus dem Safte der Agaven-Palme.

Samita. Süßes Getränk aus Honigkuchen und Wasser in der Berberei.

Sajetta. Getränk aus dem Fleischsaft der Frucht der Mauritia-Palme.

Vouapaya. Ein zentralamerikanisches Getränk aus Kassawa und Bataten.



Von deutschen Likören

benutzen erfahrene Mixer
mit großem Erfolge

Carl Mampe Liköre

Marke Elefant

Als hervorragend anerkannt von den
Herren Delegierten des International.
Genfer Verbandes Hamburg 1924

Carl Mampe A.-G. Berlin

Zweigfabrik: Berlin-Lichtenberg
Zweigniederlassung: Hamburg
Niederlage für die Türkei u. Aegypten: Konstantinopel
Weinbrennerei: Waldshut a. Rh.
Tochtergesellschaft:
Carl Mampe Danzig A.-G., Danzig-Langfuhr

Krieg's Haushaltbücherei

ist unentbehrlich für jede Küche und ein Schatz für jede Hausfrau

Bisher erschienen:

Band I. **Das neue Weinbuch.** Anleitung und Vorschriften zur Hausweinbereitung aus allen eßbaren Wald- und Gartenfrüchten; zur Bereitung von Schaumweinen, Likören usw. 91. Aufl. 900.—910. Tausend. 1.50 M.

Band II. **Amerikanische Kuchen.** 50 Rezepte mit der Meßtasse von einer Amerikanerin. 4. Aufl. 1.— M.

Band III/IV (Doppelband). **Das Mixerbuch.** 1640 Rezepte für alle Punsche, Bowlen, Misch- und andere Getränke. 3.— M.

Band V. **Das Dessertbuch.** Im Druck.

Band VI. **Das Feinschmeckerbuch.** Im Druck.

Band VII. **Die Fischküche.** Im Druck.

In Vorbereitung:

Lehrbuch der Küchenwissenschaft und Nahrungsmittelkunde für gastwirtsgewerbliche Fachschulen, Koch- und Haushaltungsschulen, zum Selbstunterricht für Köche und Kochlehrlinge sowie Hotel-, Restaurations-, Herrschafts- und Privatküchen mit 4 Schlachtfleisch-Tabellen von ***Ernst Lößnitzer,*** Ehren-Obermeister der Kochinnung zu Dresden, Lehrer der Kochkunst i. R.

NOTIZEN

1317 Ros 4.50

€ 20,- 0217